safac

Folklore de CHAMPAGNE

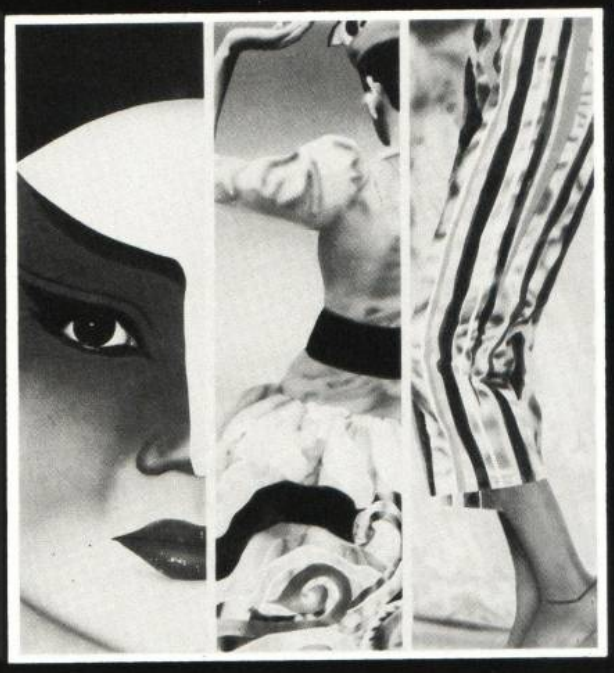
97

UN TONNELIER ALSACIEN L'ŒUVRE D'UN M.O.F

BIÈRES & BRASSERIES
A SAINT DIZIER

REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 20 FF



en Auvergne

Folklore mondial

Festival de Gannat

du 19 au 28 Juillet 1986

Renseignements, locations : 70.90.12.67.

FOLKLORE DE CHAMPAGNE SORTIRA PROCHAINEMENT SON CENTIEME NUMERO

Un "Centenaire" encore plus beau si, en même temps, nous pouvions fêter notre DEUX MILLIEME ABONNE(E)

Il ne s'en faut que de quelques centaines. Si chaque ami(e) abonné(e) voulait convaincre un(e) autre ami(e), ce chiffre de 2000 serait amplement dépassé!

Et cela nous ferait tellement plaisir que nous offririons DEUX ANNEES D'ABONNEMENT GRATUIT A CE DEUX-MILLIEME AMI(E) ET A SON PARRAIN!

RADIO 10

99,9 Mhz

.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..

Tel: 25.73 66 26

François Chaussin

CHAMPAGNE

10110 Landreville Tel. 25.38.50.61

safac Folklore de CHAMPAGNE

97

FEVRIER - MARS 1986

Couvertures I et IV : Matériel de bistrot parrainé par les bières Fort-Carré vers les années 1920-1930 (Ph. G. Roy).

Tegestophilie bragarde

Ce numéro, consacré aux bières et brasseries haut-marnaises et plus spécialement bragardes, est né de notre rencontre avec Maurice Marmier. Collectionneur dans l'âme, il s'est attaché depuis des années à sauver de la destruction tout ce qui pouvait avoir trait aux brasseries. Il a ainsi récupéré des centaines de pièces, de la moindre capsule à la superbe enseigne de bistrot. Ses « réserves » débordent de canettes, de bocks, de boîtes multicolores et de mille autres choses.

Avec nous il a sélectionné ce qui intéressait l'industrie de la bière à Saint Dizier mais, lorsque la revue paraîtra, il y a fort à parier qu'elle ne sera déjà plus à jour ! Car il ne cesse de quêter dans les lieux les plus invraisemblales pour dénicher « la pièce » qui manque encore à sa collection.

Au fait ! Savez-vous comment se nomme cet amour des choses de la bière ?

La Tegestophilie !

Gilbert ROY.

Sauf mention particulière les photographies anciennes nous ont été communiquées par M. Maurice Marmier et le reportage photo est de G. Roy.

SOMMAIRE

Editorial 1
Les Jolivettes de Reims 3
Bières de l'Est 5
Brasserie malterie Thomas 7
Brasserie du Fort-Carré 9
Mémoire d'ouvrier 13
Tegestophilie 23
Bel en cheit 31
Jasées 33
Lijou 34
Abonnements 35

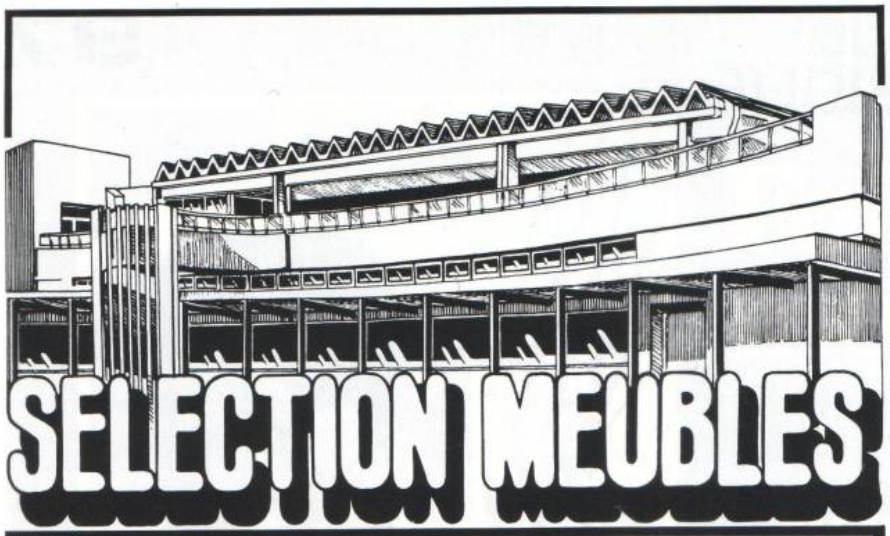
société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE, revue des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne est une édition de la Société des amateurs de folklore et arts champenois, association Loi 1901, SIRET 333611515 0011 code APE 9723, agréée Jeunesse et Sports n° 10.7 / 10.08.66, CCP 2.21 R Châlons-sur-Marne. Conseil d'administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

La safac est subventionée par le Conseil Général de l'Aube.

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos reçus qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. L'envoi de documents implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information sans but publicitaire. Toute reproduction des textes, photos et dessins publiés est interdite sauf autorisation écrite de l'éditeur. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy, photocomposition Lysiane Mangeot, impression offset imprimerie Nemont SA 10200 Bar-sur-Aube. Imprimé en France.

Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.



Place du Général de Gaulle **gigny** 52100 St DIZIER Tél. 25.05.13.50

TILT

LIBRE SERVICE DU CADEAU

RUE BERTHELOT
52100 SAINT DIZIER

Tél. 25 56 07 43

LE GAMBETTA

RUE GAMBETTA (Face PTT)
52100 SAINT DIZIER
TÉL. 25.56.52.10

HOTEL *** NN
RESTAURANT

GARAGE - PARKING

BANQUETS - CONFÉRENCES - SÉMINAIRES

Michel BELOT
votre assureur-conseil

Tél. 25 05 01 10

TOUTES ASSURANCES

22, avenue Alsace-Lorraine 52102 SAINT DIZIER

Jean-Pierre KLEIN
CARROSSIER

Carrosserie et Réparations, Automobiles toutes Marques
Marbre à mesures laser
DÉPANNAGES 24 H / 24
Vente véhicules neufs et occasions

19, place de la République
52100 SAINT DIZIER

Tél. 25.56.19.89
Tél. 25.05.52.85

LE MARCHÉ DU VIN
SARL TERROIR 52

1 bis, rue Berthelot 52100 SAINT DIZIER Tél. 25.05.65.19

DES SPÉCIALISTES
AU SERVICE DE VOTRE TABLE
ET DE VOTRE CAVE ! ...

LES JOLIVETTES DE REIMS

Groupe Folklorique Champenois
"Les Jolivettes"
B.P. 1307 51061 Reims Cedex

REIMS : Ville des Sacres, berceau du Champagne, cité au passé historique glorieux, ne devait-elle évoquer aux yeux du monde que le souvenir de l'avènement des Rois ou le prestige du vin le plus recherché ?

Pouvions-nous laisser la mémoire collective occulter le peuple contemporain des souverains, ou les vignerons qui durent fertiliser le sol de leur terre aride ? Assurément non !

C'est la résolution qu'adoptèrent il y a quelques années plusieurs personnes conscientes de l'injuste oubli dans lequel le peuple de REIMS et de ses campagnes était tenu.

Réunis au sein d'une troupe de folklore international, ils entreprirent de se consacrer au folklore local.

Après une période de recherche de plus d'une année sur le costume de REIMS, le groupe présenta en juin 1969, sa première représentation exclusivement champenoise.

Il adhéra à la SAFAC en 1972 et continue avec son aide précieuse à faire revivre les traditions populaires du temps passé.

La Champagne, terre d'invasion et terre d'accueil, province frontière et carrefour de grandes civilisations a vu, au cours des siècles, ses us et coutumes se modeler et s'adapter au terroir. La région rémoise compte peu de vestiges subsistants des siècles passés. Les guerres successives et le développement agricole et industriel ont contribué à faire disparaître les derniers témoignages d'un passé riche de traditions bimillénaires.

Le groupe parvient toutefois à recueillir auprès de personnes âgées ou d'autres passionnées de l'histoire (avec un petit « h »), qui des traditions, qui des coutumes, qui des évocations de la vie d'autrefois. La recherche est également menée en bibliothèque.

L'expression peut alors présenter le fruit de ces investigations sous plusieurs formes : publication de revues, expositions, mise en scène d'une danse, reconstitution d'un costume. C'est ainsi que l'un de ceux que nous portons a pu être reconstitué à partir de lithographies du Sacre de CHARLES X à REIMS en 1825.

Pour mettre en valeur ses prestations, le groupe choisit des scènes de vie qui sont chorégraphiées pour constituer des parties de spectacles de 20 à 35 minutes. Elles évoquent : mariage, bal traditionnel, cochelet de vendange, chien de moisson, carnaval, Feux de la Saint-Jean, veillées...

Les Jolivettes participent aux fêtes patronales, à divers banquets ainsi qu'à d'importants festivals.

Il a permis au folklore champenois de sortir de ses frontières et de se faire apprécier en Autriche, en Pologne et dans la plupart des pays européens.

En retour, le groupe permet au public rémois d'approcher le folklore d'autres contrées. Il organise au début du mois de juin un Festival International de Folklore et d'Arts Anciens et, à la fin du même mois, un spectacle haut en couleur sur le parvis de la Cathédrale à l'occasion des Feux de la Saint-Jean.

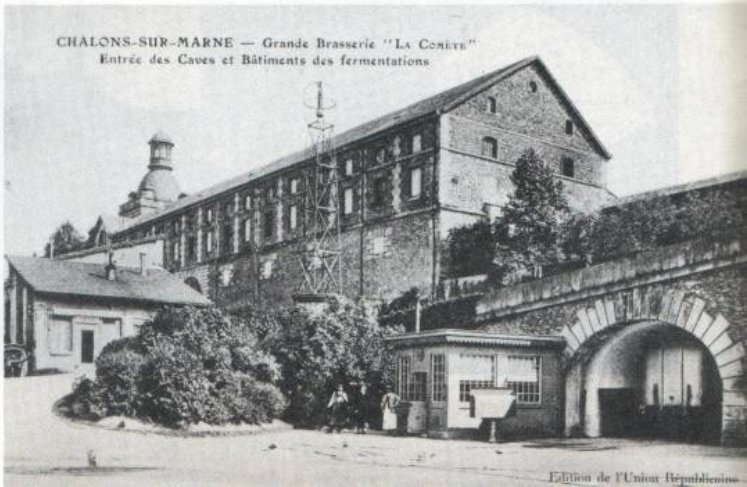
Le groupe est composé d'une quarantaine d'adultes auxquels vient s'ajouter une section enfantine « **Les Nailloux** » (en patois, les enfants en âge d'aller à l'école). Composée d'enfants de 5 à 12 ans, elle s'attache à leur faire découvrir le folklore du jeune âge où rondes, jeux de mains, jeux chantés proviennent d'un passé lointain qui prime dans leur cœur Musclor et autres Golkorak.

Que de chemin parcouru depuis plus de 15 ans ! Que d'efforts renouvelés pour toujours aller plus loin dans l'authenticité de notre message ethnographique.

« *In vino veritas* » dit le proverbe. Et comme la chanson populaire nous fait clamer :

« On prétend qu'en Champagne j'aimons bien l'piccolo
Moi j'suis point un ivrogne, mais j'cours point après l'iau »

Réjouissons-nous et à la bonne vôtre !



Edition de l'Union Républicaine

BIÈRES DE L'EST

Dès que l'on prononce **bière,** on pense Alsace, Belgique ou Bavière. Pourtant, Lorraine et Champagne eurent, jusqu'à ces dernières décennies, de nombreuses brasseries. Nous citerons, au hasard et sans que la liste soit exhaustive, la bière de Champigneulles, la Saint Nicolas, la Croix de Lorraine, la Meuse, la Maxeville, la Semeuse, la Blonde des Vosges et, en Champagne-Ardenne, la Grande Brasserie Ardennaise de Sedan, la Comète de Châlons-sur-Marne, la Remoise, la Champenoise de Fère-Champenoise, la Brasserie de Hûmes près de Langres, les Brasseries Thomas et Fort-Carré de Saint-Dizier.

Si la vigne et le vin nous sont venus des pays du Moyen-Orient, la bière est un produit vraisemblablement nordique. Son nom vient du néerlandais *bier* et l'une des anciennes appellations de la brasserie, *cambe* ou *camba,* dérivait du bas allemand *Camb.* « Nos ancêtres les Gaulois » semblent avoir été de grands buveurs de cette bière sans houblon qu'ils nommaient *cervèsia,* la cervoise. C'est à eux que l'on doit les termes de brassage, brasseur, brasserie, brassin, puisque l'ancien mot *brais,* désignant l'orge broyé, vient du gaulois *braces,* orge, épeautre.

Au Moyen-Age, ce sont les abbayes qui disposent des plus importantes brasseries. La bière produite y sert bien sûr de boisson pour les moines et les religieuses mais elle est également offerte gratuitement aux pélerins de passage.

Le commerce de la bière subit un déclin au XVIIIe siècle. La Révolution le rendit à nouveau florissant car le brassage était libre de tous droits tandis que les révolutionnaires et les armées de Sans-Culotte avaient toujours soif ! Nos brasseurs villageois firent donc rapidement de petites fortunes...

A la fin du XIXe le phyloxera et la disparition des vignes offrirent un nouveau débouché au commerce brassicole. Mais la guerre de 14-18 porta un coup souvent fatal aux nombreuses petites brasseries artisanales. Certaines furent prises par l'ennemi et les chaudières en cuivre partirent pour l'Allemagne, d'autres n'hésitèrent pas à se saborder et ne reprirent plus jamais d'activité.

En Haute-Marne, jusqu'au XIXe siècle, les ménagères brassaient encore la bière familiale. L'orge était cultivée à la ferme. Le houblon poussait sur un mur de la maison. Seule la levure nécessaire à la fermentation alcoolique était achetée dans les brasseries industrielles.

Cette bière familiale, au goût sans doute variable, avait un titre alcoolique très faible qui oscillait entre 2° et 8°. C'était, tout à la fois, une boisson rafraîchissante et hygiénique par son action sur l'appareil digestif, une boisson que l'on pouvait fabriquer presqu'au fur et à mesure des besoins et une boisson économique car les résidus du brassin, les **drêches,** pouvaient encore resservir à faire une « petite bière » avant d'être donnés aux bestiaux.

Photographies de la famille Thomas.

LA BRASSERIE-MALTERIE THOMAS

La brasserie Thomas se trouvait, à Saint Dizier, rue de l'Hôtel de Ville, près du cours d'eau de l'Ornel, au lieu-dit « Le Cavalier ».

Construite en 1831 par Louis Thomas-Lhuillier, l'entreprise ne cessa de progresser. Selon les chroniques de l'époque « *cet industriel intelligent et actif perfectionna successivement son usine et la mit sur un pied excellent* ».

En 1861, Louis Thomas-Lhuillier meurt. Son fils Eugène Thomas-Curé lui succède à la tête de la brasserie. Il continue l'œuvre d'industrialisation de son père et agrandit son patrimoine. Il meurt à son tour le 5 août 1888.

La direction de la brasserie passe alors à sa veuve. Elle est secondée par son fils aîné Henri Thomas. Sous cette double direction l'entreprise commerce jusqu'au début du XXe siècle. L'usine était mûe par la vapeur. Elle comprenait deux locaux pour la germination de l'orge, une machine à faire la glace et une malterie. Sur la fin cette dernière ne fonctionnait plus et l'entreprise achetait son malt en Champagne, en Bourgogne ou ailleurs.

La brasserie comptait vingt employés : un caissier, un commis aux écritures et dix-huit ouvriers. Elle produisait annuellement de 8 à 10.000 hectolitres de bière.

«*Les dépendances de l'usine sont grandes et le jardin, qui y confine, est vaste et bien entretenu ; au fond de ce jardin, on voit une superbe grille en fer forgé datant de 1734* ».

Pierre Thomas, frère cadet de Henri, n'avait que neuf ans au décès de son père Louis. On conçoit qu'il ne pouvait, à cet âge, entrer dans la direction de l'usine. Mais l'atavisme devait jouer car il deviendra, durant 26 ans, directeur des Distilleries de l'Indochine puis, administrateur des Malteries Chevalier Martin à Dijon. Il installera également une distillerie de maïs au Transvaal (Afrique du Sud).

L'une des petites filles d'Eugène Thomas, (âgée de 97 ans en 1984) se souvient que le houblon était acheté en Alsace chez un Monsieur Musculus qui ne manquait jamais d'apporter des présents aux enfants lorsqu'il passait à St Dizier. Elle se rappelle également qu'étant fillette elle profitait — à sa façon — du goudronnage des fûts : elle se servait du brais en ébullition pour faire cuire des pommes de terre que ses cousins trouvaient délicieuses !

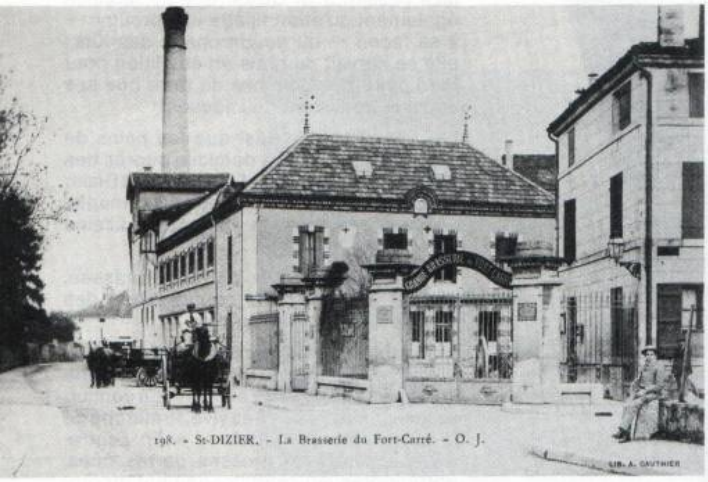
La bière Thomas ainsi que les pains de glace étaient livrés à domicile auprès des cafetiers et des particuliers, tant à St Dizier même que dans les villages environnants. Le parc hyppomobile était d'une dizaine de chevaux.

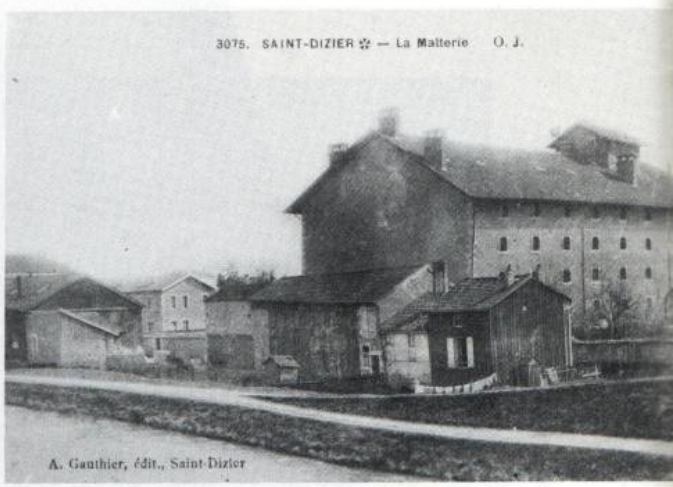
Les drèches, résidus de l'orge brassée, étaient données à la congrégation des Petites Sœurs des Pauvres.

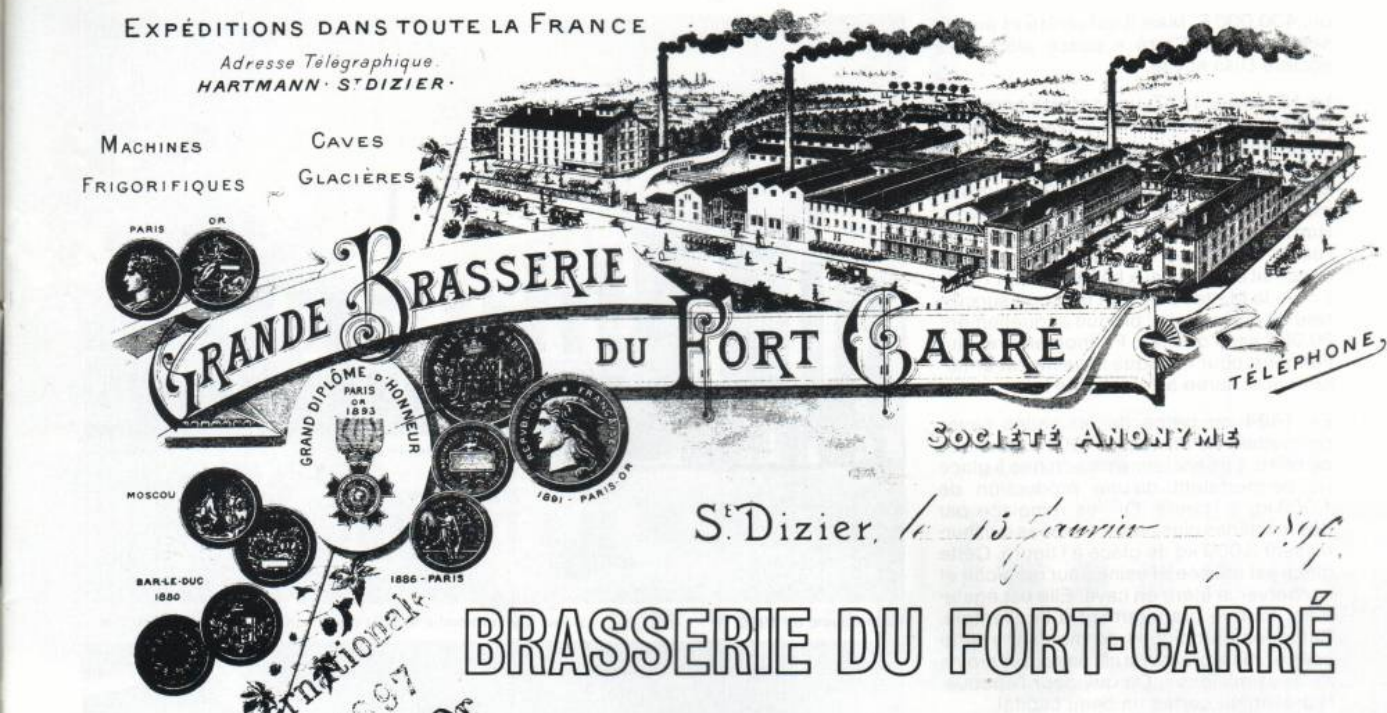
Madame Eugène Thomas est décédée le 18 août 1934 à St Dizier. La brasserie Thomas s'était éteinte en 1914. La concurrence était devenue très vive, le marché de la bière moins « porteur », enfin l'entreprise accusait de grosses pertes dûes, entre autres, au conditionnement du produit. En effet, à cette époque, les canettes n'étaient pas encore consignées. Certaines revenaient cassées, d'autres ne revenaient jamais et le contenant finit par coûter plus cher que le contenu !

Les bâtiments industriels furent rasés. La municipalité se porta acquéreur pour 100.000 F du terrain situé entre la rue Gambetta et la rue du Collège. Seule la maison d'habitation sise rue Gambetta, face au château, conserve le souvenir des bières Thomas car il faudrait être bien malin pour deviner que les fondations de la brasserie se trouvent sous le Marché couvert...

L'entrée rue Lalande, supprimée vers 1929-30, face à la synagogue.







BRASSERIE DU FORT-CARRÉ

Exposition Internationale de Bruxelles 1897 Grande Médaille d'Or

Le « Fort-Carré » semble avoir été la plus ancienne brasserie industrielle haut-marnaise puisqu'elle fut fondée par un M. Robert en 1796. De père en fils, cette famille conserva la direction de l'entreprise jusqu'en 1854. A cette date elle passe entre les mains d'un M. Renard qui la gère durant douze années. En 1866, Silva, un personnage d'origine juive, prend la tête de la brasserie. En 1868 il fait une faillite frauduleuse et s'éclipse avec, dit-

La malterie construire en 1890. Elle sera modifiée en 1918.

on, 400.000 F. Mais il est arrêté et emprisonné. « Fort-Carré » passe alors à la société Diss et Cie.

Le 18 janvier 1877, une société anonyme rachète la brasserie et y place Eugène Hartmann comme directeur-gérant. Les associés signent un engagement de 20 ans qu'ils renouvellent en 1896 pour une même durée. Dès sa prise de pouvoir, Hartmann entreprend la modernisation de l'usine. Il rénove les anciens locaux et construit de nouveaux bâtiments. En 1891, il crée la Malterie qui, en tant que succursale de la brasserie, produit annuellement 20.000 sacs de malt. Phénomène révolutionnaire pour l'époque : l'usine est entièrement éclairée à l'électricité !

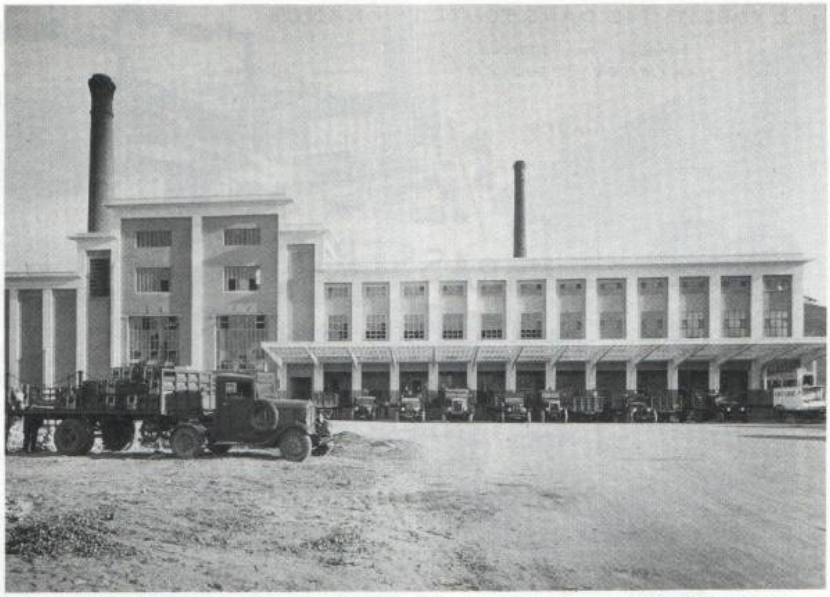
En 1894 on perce de nouvelles caves permettant de stocker 18.000 hectolitres de bière. Les anciennes machines à glace ne permettaient qu'une production de 1.000 kg à l'heure. On les remplace par des machines plus perfectionnées qui fournissent 3.000 kg de glace à l'heure. Cette glace est utilisée à l'usine pour rafraîchir et conserver la bière en cave. Elle est également fournie gratuitement à la clientèle. Selon les chroniques du moment « *cette belle et vaste brasserie n'a pas coûté moins de deux millions* ». Ce qui, pour l'époque, représentait certes un beau capital.

Le personnel de la brasserie comprend sept employés de bureau et soixante-cinq ouvriers, dont des tonneliers et des mécaniciens. La Malterie nécessite deux contremaîtres et six ouvriers. « *On produit par an de 35 à 40.000 hectolitres de bière, qu'on expédie en France, en Savoie, en Tunisie, etc.* »

Le 31 octobre 1913, une nouvelle refonte a lieu au sein de la société anonyme qui prend pour dénomination *BRASSERIE ET MALTERIE DU FORT CARRE* et l'un des Présidents du conseil d'administration, René Guyard, va devenir une personnalité célèbre de la région bragarde. Voici, simplement, la citation qui en fut faite :

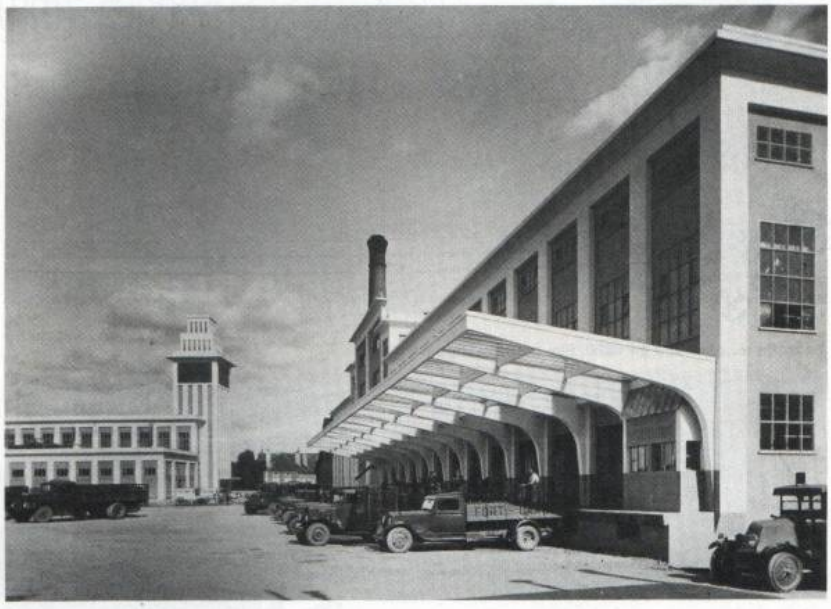
Né à St Dizier le 8 août 1854, licencié en droit de la Faculté de Paris, M. René Guyard fut successivement :

Conseiller municipal de Louvemont,
Juge suppléant, juge titulaire et Président de la Chambre de commerce de St Dizier et de la Haute-Marne,
Administrateur de la Banque de France,
Président du Conseil d'Administration du Secteur électrique de Meuse et Marne,
Président du Conseil d'Administration de la Brasserie et Malterie du Fort-Carré,
Président du Conseil d'Administration des Etablissements Bruilliard à St Dizier,
Président du Conseil d'Administration du Chemin de fer de Wassy à St Dizier,
Président du Conseil d'Administration du Chemin de fer de Gué à Menaucourt,
Président du Conseil d'Administration des Etablissements Mariolle à St Quentin,
Président fondateur et Président du Conseil d'Administration de la Banque Populaire de la Haute-Marne,
Censeur à la Compagnie d'Assurance Le Phénix,
Administrateur de la Société des Tissages de Vizille,
Membre du Comité départemental des Pupilles de la Nation,
Membre du Conseil d'Administration de la Région économique de l'Est,
etc.,



La brasserie en 1930.

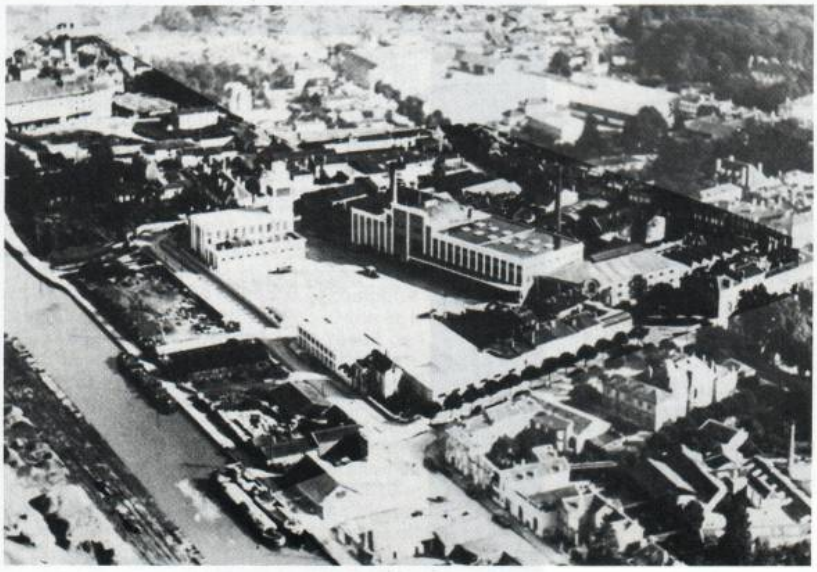
La tour qui surplombe la salle des machines est un château d'eau.



En qualité de Président de la Croix Rouge Française à St Dizier, M. Guyard dirigea pendant la guerre, l'Hôpital militaire auxiliaire N° 4. Durant la période particulièrement critique de la Bataille de la Marne, M. Guyard demeuré en permanence à son poste n'a cessé par son exemple, son sang-froid, ses conseils, ses encouragements, de maintenir dans l'esprit de ses concitoyens la confiance dans les destinées du Pays.

Dans chacune de ses multiples et importantes fonctions, M. Guyard se révéla l'homme averti, d'un sens droit, d'un jugement sûr. Ses remarquables qualités, jointes à une étonnante activité, lui assurèrent une haute situation dans le monde industriel et commercial, mettant au service de la chose publique, son expérience, son autorité et ses moyens d'action.

Esprit très large et très conciliant, M. Guyard fut l'homme juste, intègre, bienveillant, dévoué, toujours empressé à rendre service, jouissant à juste titre de l'estime générale.



DÉCOMPTE de PAYE

					281
Prime d'ancienneté		7,35	1	221
Prime matériel			3	256
Prime de la Production			16	158
Prime Juillet			1	500
	166	147,45	24	427
		30	5	520
		85	18	764
Congés Payés 5 j/c à 2.500 F (+ 1 jour payé à 2.500 F)			13	764
TOTAL A			78	604
Prime de fonctions			4	826
TOTAL B			83	430
Assurances Sociales			3	000
Caisse de Secours				150
TOTAL RETENUES				
NET				
Acomptes du 2e Juillet 1948			28	000
			31	150
SALAIRE du 1er au 31 Juillet 1948 5/8/48				
A PAYER			52	280

SAINT-DIZIER
BRASSERIE DU FORT-CARRÉ
SAINT-DIZIER

N° 11560

NOM :
Prénom :
Mois : Septembre 1967
N° Section N° M° Sal. - Ap
(à préciser en rayant Salaire ou appointement)

Code	Nombres	Designation	Taux	SOMMES	
10		Appointements			
10	92-50	Heures normales	4 73	370	23
15		Congés payés			
22	2-50	Heures 125 %	5,9125	14	78
24		— 150 %			
25		— 200 %			
		Prime ancienneté		69	21
		Fêtes légales			
30		Prime			
35		Prime fixe de			
50		Prime de			
60		Prime de			
-		Indemnité compensatrice congés payés		880	41
-		complément Prime productivité		583	50
-		Preavis		2754	74
				4178	67
		Prime de licenciement		1589	30
				5767	97

		BASE	RETENUE
80	A. S.	2068 33	113 76
87	Régimes Divers A. S.	1176 47	41 73
84	ISICA	-	83 45
88	Chômage	-	3 34

Total retenues 242 28

31	Indemnité Transport	
41	Prime panier	
	NET	5519 69
80	Acomptes	
	ajustement	0 24
82	Avances	
	TOTAL	0 24
71	Assurance décès	
72	Loyer	
70	Caisse Secours	
	TOTAL	
	Cotisé de paie n° 1 - 203 65	
	NET PAYÉ	5519 45

BRASSERIE & MALTERIE du FORT-CARRÉ

Salaires payés à M.

Semaine du au 20 JUIL 1947 194

50 heures supplémentaires à 1050 + 15%		3.675	
16 " 1050 + 15% + 25%		821	50
12 " 1050 + 15% + 50%		919	50
		5416	
Assurances sociales	330		
Contribution Nationale %			
Impôt Salaires	968		5411
Secours mutuels			
Oppositions			
Avances			
RESTE A PAYER		2001	

BRASSERIE & MALTERIE DU FORT-CARRÉ - St-DIZIER

Salaires payés le 3 AVR 1947
à M. Emploi Cornaline
Catégorie
Période du au 30 MAR 1947

80 heures	salaire normal 1050	2.240	
16 "	" majoré 25 %	840	
24 "	" " 50 %	1.457	
		5.537	
Assurances Sociales	248		
Impôt cédulaire	264		
Société Mutualiste	30	642	
Opposition			
Avances			
Net à payer		4.866	
Sup		40	
		4.826	

BRASSERIE & MALTERIE DU FORT-CARRÉ

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 10.000.000 DE FRANCS

TÉLÉPHONE : 34 & 157
Adresse télégraphique : FORCARRE-ST-DIZIER
R. C. Saint-Dizier 79

St DIZIER, le 18 Avril 1946.

Monsieur
Chef de l'Atelier Entretien
Brasserie du Fort-Carré

SAINT-DIZIER

Monsieur,

Conformément à l'accord intervenu entre l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française, la C.G.T. et la C.F.T.C. sur la classification des Agents de maîtrise de notre Industrie, nous vous informons que, suivant les dispositions de l'arrêté ministériel du 8 Janvier 1946, le coefficient 235 affecté à l'emploi que vous occupez, correspond à un salaire minimum mensuel de 6.932 fr 50.

En ce qui vous concerne, nous avons décidé de fixer votre salaire mensuel à SEPT MILLE CINQ CENTS FRANCS, avec effet rétroactif du 15 Mars 1945.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Le Directeur,

GRANDES BRASSERIES ET MALTERIES DE CHAMPIGNEULLES

R. C. Nancy 357 (Meurthe-et-Moselle)

Paie du 1 au 31 MAI 1951

Nom et prénom
Profession Brasseur

SALAIRE BRUT		
80 heures à 132.30		10.584 f. -
16 heures de majorations à 25 %		2.666. -
du 21 " à 50 %		16.200. -
PRIMES Matériel		2.700. -
CONGÉS payés heures		
Prime d'ancienneté		532. -
Total Brut		32.762. -
RETENUES		
Sécurité Sociale	1.320. -	
Caisse d'entr'aide		
Caisse de Secours		1.320. -
Loyers		
Avances		
Divers		
Salaire net		31.442. -
~~Remboursement du~~ Prime de fonctions		3.556. -
TOTAL NET		34.998 f. -

Extrait d'un entretien enregistré par Gilbert Roy auprès de M. Wanesson à Saint Dizier le 25 mai 1984.

MEMOIRE D'OUVRIER

— Monsieur Wanesson, vous avez travaillé au Fort-Carré puis vous avez continué avec Champigneulles. Vous aviez la responsabilité des services d'entretien et de maintenance de la brasserie...

— J'ai rentré en 1929. J'en suis sorti en 67. Ça fait pas loin de la quarantaine. Ça peut compter !

D'abord j'ai démarré comme chef mécanicien de garage. Après j'ai passé à la direction technique de l'usine. Quand Fort-Carré a été cédé à Champigneulles, nous avons cessé la fabrication. Nous recevions la bière par le chemin de fer. Nous n'avions que le transit de la gare à l'usine, la mise en bouteilles, qui m'incombait à ce moment-là, et la pasteurisation.

— La bière vous arrivait toute fabriquée et vous me parlez de pasteurisation. C'était quoi, çà ?

— La pasteurisation ? C'est pour empêcher la bière de reprendre une deuxième fermentation. Si la bière n'est pas pasteurisée vous avez les ferments qui revivent et elle n'est plus buvable. La bière nous arrivait dans des tonnes de 120, 130 hectolitres, protégée de la chaleur. Elle était de toute première qualité mais n'avait pas de conservation. Le principe de la pasteurisation, c'est exactement comme quand vous faites des conserves de petits pois dans une lessiveuse ou vous maintenez la température. La bière est soutirée et mise en bouteilles vers −4, −5° et vous la faites monter à 62°. Evidemment il faut que ça aille par étages, progressivement, sinon, avec la mutation du froid au chaud, tout claquerait.

Le pasteurisateur est un appareil qui coûte horriblement cher, plus volumineux que la pièce ici.

La bière y arrive après la mise en bouteilles à une température d'environ 6 à 7° car l'embouteillage provoque un échauffement. Le transport s'effectue sur un tapis métallique de 3 m de large, ce qui fait, je crois, 27 bouteilles par rang, en casiers serrés les uns contre les autres.

Les bouteilles passent sous des rampes d'arrosage équipées de pompes à pression. L'eau de la première rampe est à 20°, la suivante monte à 40° et on arrive ainsi jusqu'à 62°. Elles y restent environ une dizaine de minutes pour tuer les germes puis elles passent au refroidissement avec les mêmes étages de température pour finir dans l'eau froide. On met, à peu près, une demie heure pour la monter et autant pour la refroidir à 15, 20°. Ça marche en continu et de mon temps on arrivait à faire 6.000 bouteilles à l'heure. Il faut que ça débite, hein ! alors à la sortie de la chaîne à palettes, vous aviez un poussoir automatique qui les plaçait sur une rampe qui elle était reprise par des cames et ça marchait en continu. Ça commençait le matin, jusqu'au soir.

— Vous passiez 6.000 bouteilles à l'heure en continu. Elles avaient toutes la même forme et la même contenance...

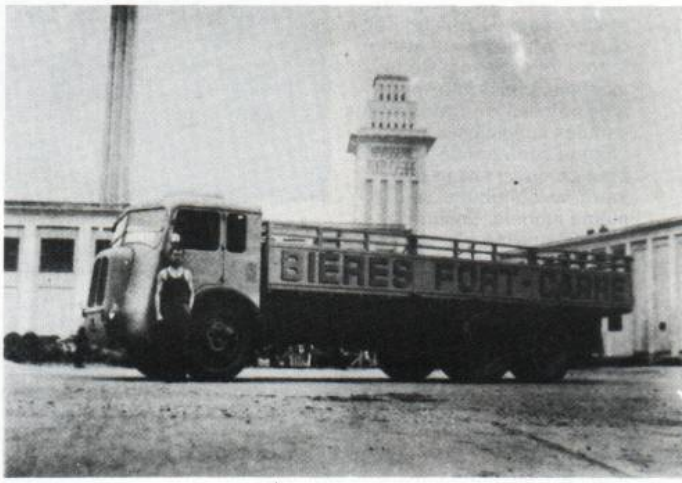
— Ah ! Non, non, non ! Il y avait des 25, des 33, des 65 cl. et même des litres.

Mais tout n'était pas mélangé. Nous décidions, par exemple, une journée de tirer des 25, le lendemain des 33, etc... Parce que la bière de petites quantités, 25 ou 33 cl. c'était la bière de luxe alors que la bière en litre, c'est la bière populaire, la bière de table. Ah ! Et puis, même dans les petites, vous avez les bouteilles consignées et celles qu'on fout aux perrières. Celles à bouchage couronne, celles qu'on vous consigne, elles sont plus lourdes, le verre est plus épais que celles en verre perdu. La 33 est souvent reprise. C'est celle qu'on trouve dans les cafés ou qu'on achète quand on fait des manifestations.

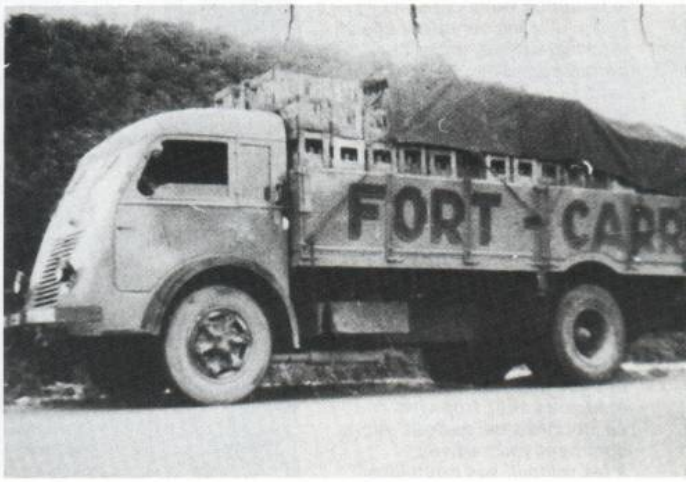
D'abord, prenons le circuit d'une bouteille : Elle arrive, elle est déchargée et elle est amenée à la rinceuse.

La rinceuse automatique comporte 33 roues.

Dans la première, la bouteille reçoit de l'eau de soude bouillante. Dans la seconde, elle subit un premier rinçage et dans la troisième le dernier rinçage. Tout ça c'est automatique. De là les bouteilles qui sont bien propres vont à la soutireuse mais entre les deux postes, il y a une personne équipée d'un miroir et d'un



Les camions en 1956.

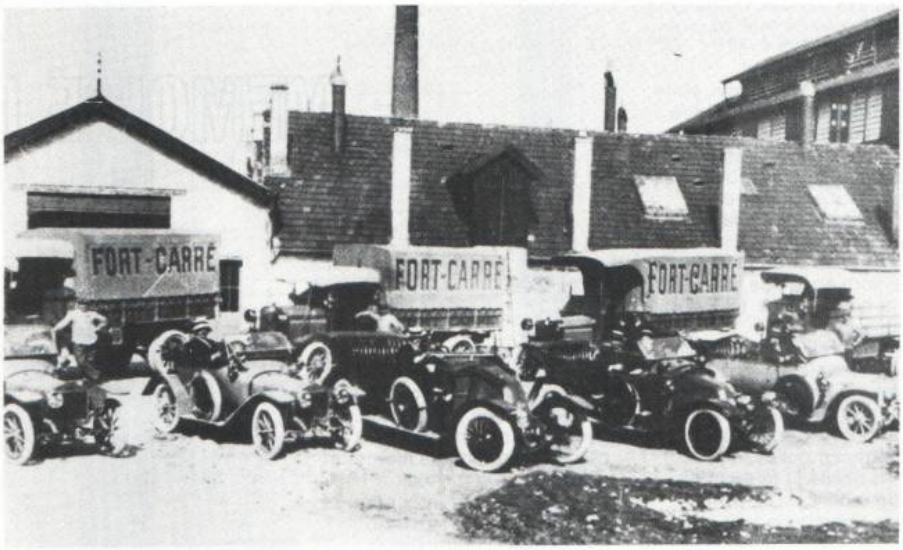


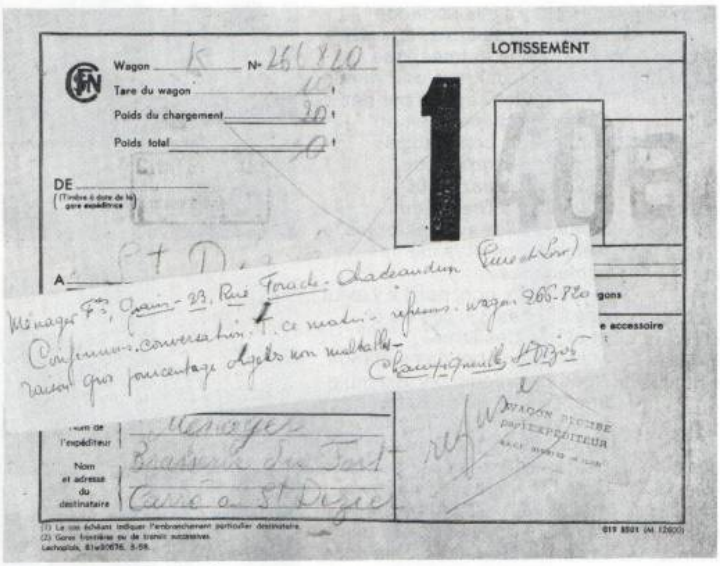
bon éclairage électrique qui regarde chaque bouteille par transparence. S'il reste un corps étranger dans une bouteille, on la pluche, on la casse. Les soutireuses c'est rotatif. Vous avez la bouteille vide qui est happée par une étoile. Quand elle a fait un douzième de tour, 30°, vous avez une canule qui tombe dans la bouteille et qui ferme le goulot. C'est bien serré, au poil. Un robinet automatique ouvre la bière. La bière, elle est dans une cloche réfrigérée et elle coule dans la bouteille. Quand le volume est atteint, le robinet se ferme. Cette machine à embouteiller a des étoiles d'entrées et des canules spéciales pour chaque contenance. C'est pour ça qu'on faisait des journées continues avec le même modèle. Ensuite la bouteille passe à la capsuleuse qui va lui mettre la capsule que vous lui enlevez pour la boire. De là, elle va se faire pasteuriser puis elle passe à l'étiqueteuse et à l'habillage parce que certaines bouteilles ont une petite coiffe, un truc en métal ou en papier doré qui habille le goulot. Maintenant tout ça, c'est automatique. Il y a même des machines, aujourd'hui, qui fonctionnent à 24.000 bouteilles à l'heure ! Bon. Et puis pour finir elles sont mises en caisses...

— Mais, autrefois, il n'y avait pas de capsule, c'était un système de levier...

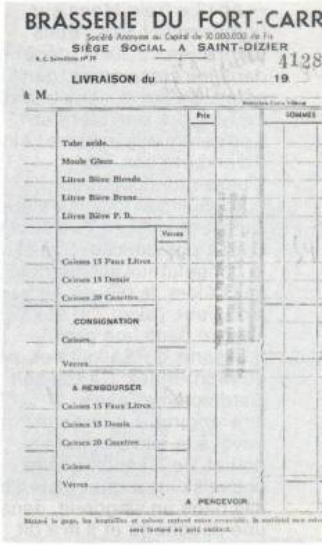
— Ah oui ! C'était la canette à mécanique. Et bien c'était les femmes qui les fermaient à la main. Mais, je m'en vais vous dire, hein, la canette, le bouchage mécanique, ils l'ont abandonné et ils ont bien fait. Vous auriez regardé sous les caoutchoucs ! On faisait pourtant attention. Mais, enlevez le caoutchouc ! On avait beau faire, on avait beau bien nettoyer. Il restait toujours des saletés là-dessous. Rien ne vaut le bouchon ou la capsule. Parce que les canettes, elles repassaient à la rinceuse normalement et puis c'est tout. La cadence de bouchage à la main, ça pouvait faire pareil qu'aujourd'hui. Ça dépendait du nombre d'ouvrières. Fallait du monde. Il y avait pas de chômage. Aujourd'hui c'est la modernisation... Voyez ce qu'il aurait fallu comme personnel alors que nous avions en tout et pour tout une douzaine d'hommes et de femmes à la manutention...

— Mais, quand on se verse une bière, ça fait de la mousse et si vous allez trop vite, ça déborde de partout. Alors, comment vous arriviez à les remplir, vos bouteilles ?





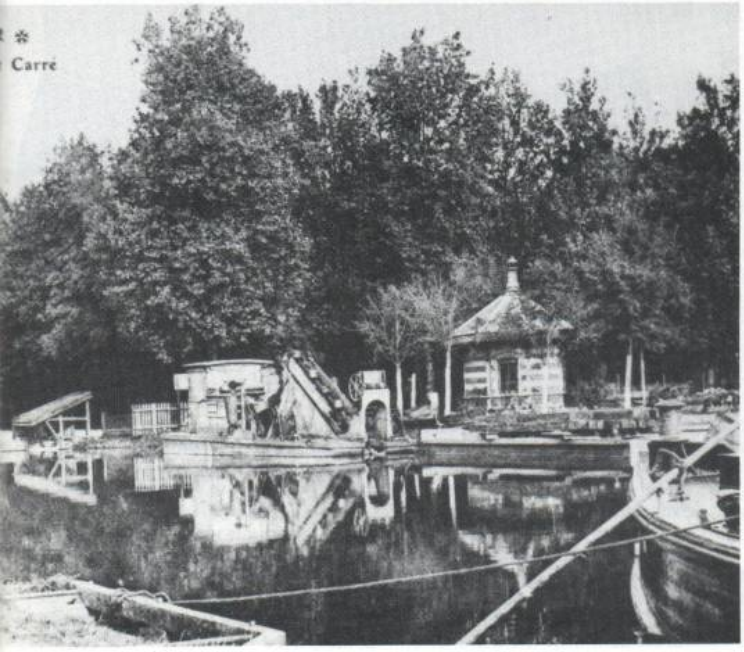
Les pompiers du Fort-Carré.


BRASSERIE DU FORT-CARR
Société Anonyme au Capital de 10.000.000 de Fr
SIÈGE SOCIAL A SAINT-DIZIER
4128
LIVRAISON du 19
à M.

	Prix	SOMMES
Tube acide		
Moule Glace		
Litres Bière Blonde		
Litres Bière Brune		
Litres Bière P. D.		
Caisses 15 Faux Litres		
Caisses 15 Demie		
Caisses 20 Canettes		
CONSIGNATION		
Caisses		
Verres		
A REMBOURSER		
Caisses 15 Faux Litres		
Caisses 15 Demie		
Caisses 20 Canettes		
Caisses		
Verres		
A PERCEVOIR		

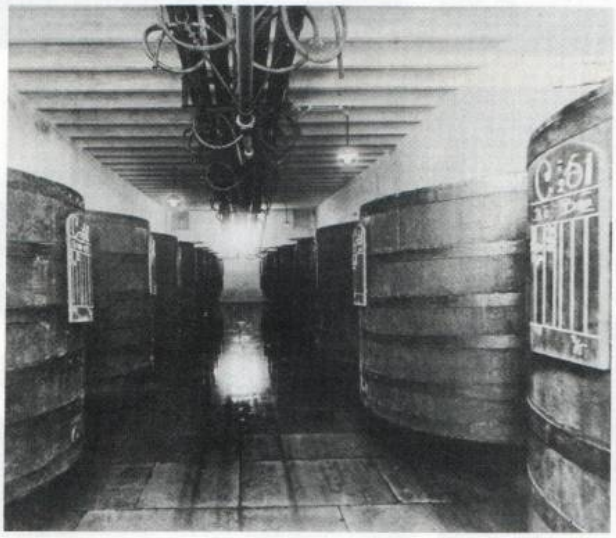
Le port du Fort-Carré.

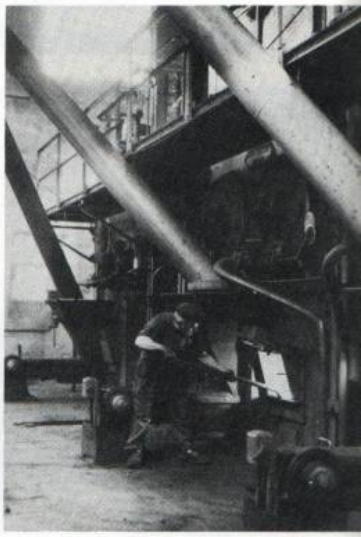
Le port sous la glace.



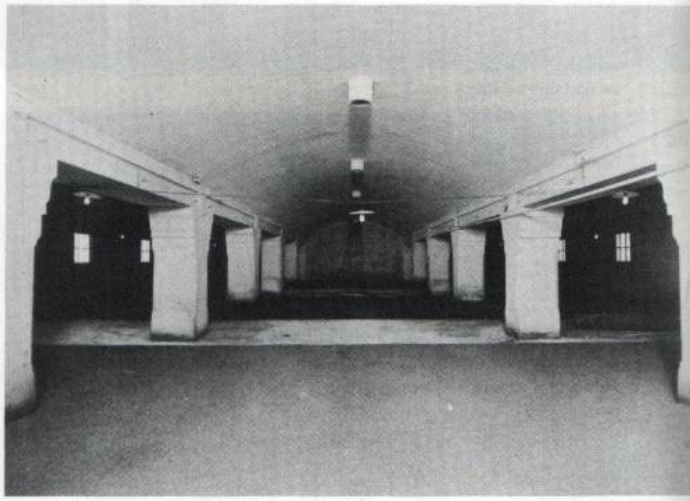
— Ah ! Le froid Monsieur, uniquement ! Moi, j'étais technicien. J'allais dépanner dans les commerces, dans les cafés. Ça arrive dans les bars. Le type tire une bière et il ne sert que la mousse ! Alors, il s'embête pas, lui.
Il passe un coup de fil : « Je peux pas tirer ma bière ! Qu'est-ce qu'il y a ? » J'arrivais. C'était pas difficile. C'était le congélateur qui marchait pas ! Alors, la bière ! Tenez, Monsieur, j'ai vu, j'ai été envoyé dans une grande brasserie de Sallanches près du Mont-Blanc. Ça tombait juste comme j'avais une angine. Le directeur m'a envoyé là-bas comme un boulet. Je lui ai dit que je pouvais plus arquer mais il m'a mis dans un wagon-lit, dans une couchette et il m'a dit « Dormez, demain votre angine sera guérie ! » Et me voilà parti à Sallanches. Inutile de vous dire que je n'ai pas dormi, hein, mais, arrivé là-bas à 8h. du matin avec ma valise, plus mal à la gorge. C'était parti avec le froid et l'altitude ! Je demande la brasserie. J'y entre. Le patron me dit « On va mettre le compas en route et vous allez voir le beau travail ! Je perds les 3/4 de ma bière ! J'arrive pas à la soutirer ! »
Effectivement les bouteilles se remplissaient bien mais, dès que la canule se retirait : Pschitt ! Il restait pas de bière ! Moi, j'ai dit mon vieux, avant de dire une parole faut bien faire attention, parce que la brasserie de Sallanches, c'est quelque chose !
Je prends le thermomètre et je me dis ça y est ! Ils soutirent la bière à 9° ! Oh ! non d'une pipe ! J'ai mis le doigt dessus ! Mais il faut trouver le truc. Il était 7 h. du soir et ils continuaient de tirer. Ils perdaient la moitié de la bière alors ils repassaient deux fois mais, ça fait de la lavasse, de la bière plate. Mais, pourquoi leur bière était si chaude ? Elle arrivait directement par wagons-foudres de la gare à l'entrée de la brasserie et de là on envoyait la pression dans le tank pour chasser la bière dans les canalisations conduisant à la soutireuse. Et bon sang ! je me dis en moi-même, mais ils sont fous ! Ils ont fait passer leur canalisation de bière au-dessus du pasteurisateur ! Vous pensez ! Un réservoir de 20.000 litres d'eau bouillante ! Alors là, je suis allé voir le patron « Ecoutez, Monsieur, je crois avoir résolu votre problème. Vos canalisations de bière font 60 de diamètre. Vous allez les faire passer dans un tube de 100 ou 200 et dans lequel vous ferez circuler, à contre-courant, de la saumure à — 4°. Il m'a répondu « Allez vous reposer. Demain à 9h., trouvez-vous là. Les canalisations seront montées. Je mobiliserai ce qu'il faudra ! ».
Le lendemain à 9h., oh ! mon vieux ! vraiment ! tout était prêt ! On a fait les essais. Ils en sont tombés comme ça ! Les bouteilles sortaient comme si vous aviez soutiré de l'eau. Ah mon vieux le patron, il m'a emmené dans un restaurant tout là-haut, au-dessus de la mer de glace et je vous le garantis ! Un sacré gueuleton qu'il m'a payé ! Voyez, c'est bête. Il faut que votre bière quand elle arrive à la soutireuse, soit à 2°. Au-delà, il ne reste rien dans la bouteille. La bière elle fiche le camp.
Il faut la saisir pour empêcher l'acide carbonique de s'échapper en formant la mousse.
— Là vous dites que la mousse est dûe à l'acide carbonique et il y a quelques instants vous parliez de bière de luxe et de bière populaire. Alors, la bière c'est fait avec quoi ?
— Non, non, non, bière de luxe ou bière populaire c'est fait avec la même chose, mais pas avec les mêmes dosages. Par exemple pour faire la bière de luxe on prenait, nous, du temps du Fort-Carré, du houblon qui venait de Moravie. La Moravie, la Tchécoslovaquie, ce sont les pays numéro un du monde. C'est une question de terrain. Il coûtait le triple du houblon français mais c'est avec lui qu'on fabriquait les grandes bières, la Tigerbier, la Monarch. Alors que la bière courante était brassée avec les houblons qui venaient d'Alsace. Le malt, lui,

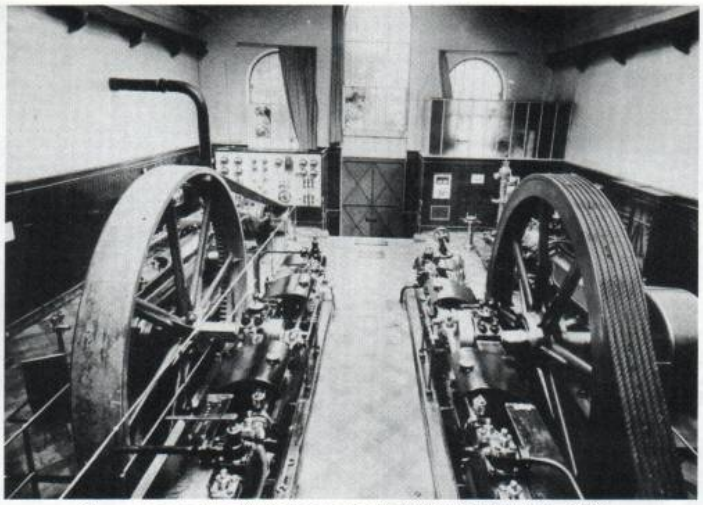
Cave de fermentation ancienne avec cuves en bois.



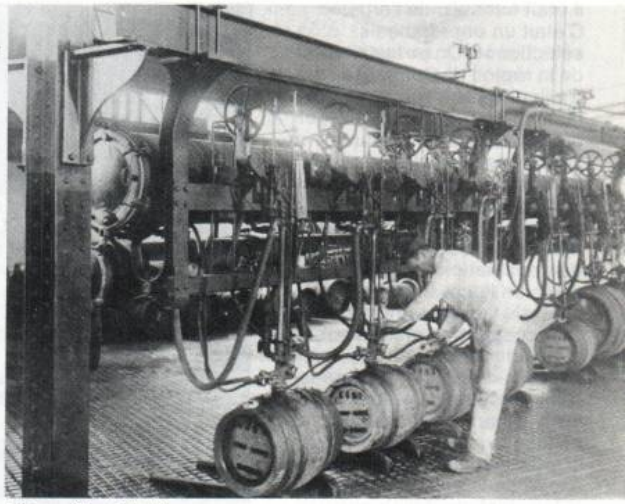


Germoir situé au dernier étage de la malterie.

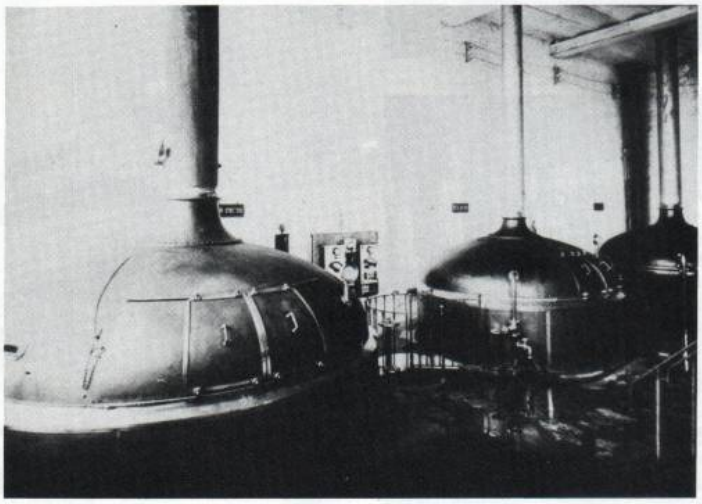




Compresseurs frigorifiques à amoniaque (suisses) installés en 1932.

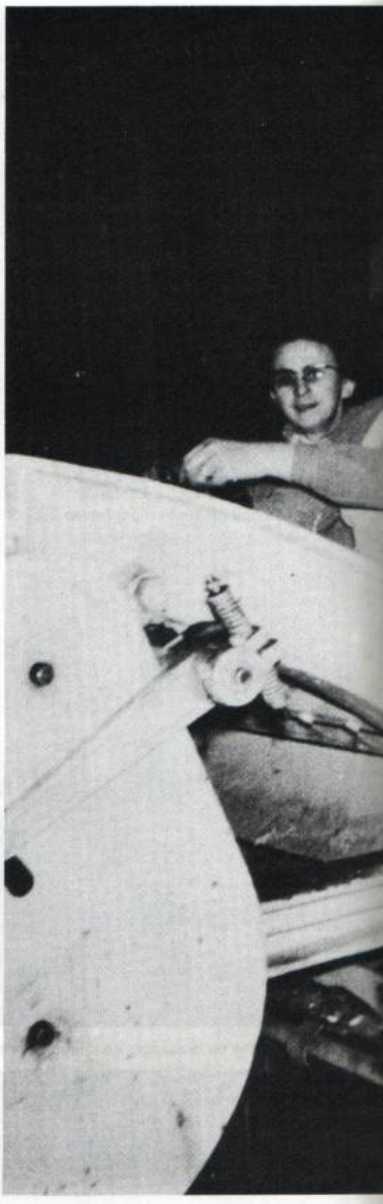


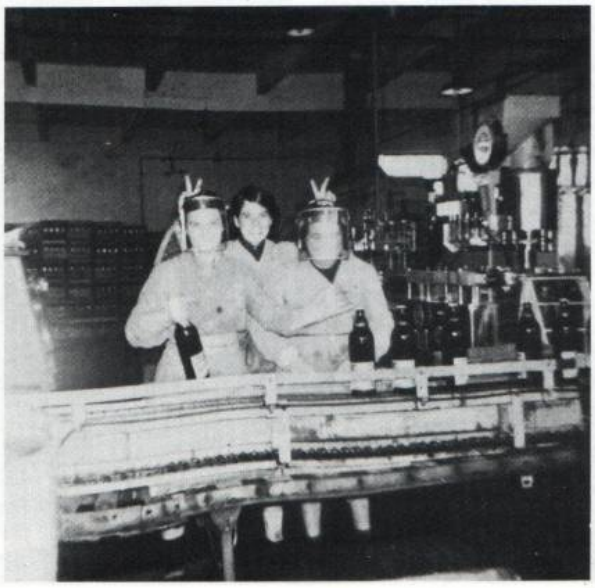
Mise en fûts de la bière.



Salle de brassage. La chaudière centrale brassait 400 hl.

il était fait avec de l'orge. C'était un orge français sélectionné. On en faisait venir de la région de Sommesous et d'ailleurs. On recevait même du malt de Suisse. Il en arrivait par camions mais surtout par péniches.
La fabrication de la bière, c'est pas une petite affaire. Nous avions un petit laboratoire. On faisait des essais de germination pour savoir combien il y avait de grains mauvais sur cent grains. On acceptait ou on refusait la marchandise. J'ai vu des péniches de 250 tonnes, refoulées... Ici ce sont les Allemands qui avaient installé la malterie. L'orge arrivait dans des tanks. Il était aspiré dans des tubulures qui le faisaient monter au germoir. Humidifié et gardé à température constante, il était germé en 2 ou 3 jours. A ce moment-là, on le faisait sécher et on le dégermait dans des appareils spéciaux. On appelait ça des « carters ». Aussitôt dégermé il passait dans les tourailles. Ça le séchait. Il faisait une température de 40°. Les hommes étaient à poils. Ils le retournaient à la pelle et dans des tourneurs automatiques. A ce moment-là on le bifurquait sur la brasserie qui, elle, à ce moment-là, l'employait.
— *Mais je croyais que le malt était de l'orge grillé ?*
— Non, non, non. Ah ! Attendez, il y a une autre formule. On grillait le malt pour faire la bière brune. Mais je dois vous dire que c'était très onéreux. Fort-Carré n'existe plus. Je peux vous le dire maintenant. La brune n'était pas très cotée à l'époque. On en buvait très, très peu. Nous, il fallait qu'on grille 120 quintaux de malt à la fois. Ça faisait trop de bière brune. On en envoyait à droite et à gauche et puis elle revenait. Alors, bien souvent on mettait du caramel dans la bière blonde pour en faire de la brune. Mais vous avez quand même de vrais buveurs de bière, de fins connaisseurs, qui disaient « Ça c'est pas vrai, vous nous avez eus ! »
— *Et qu'est-ce que le houblon vient faire ?*
— L'amertume. C'est ce qui donne l'amertume. Le houblon ça fait comme une petite pomme de pin. Il était pressé pour avoir le moins de volume. On le recevait en balles de toile cachetées de cire. La Régie venait surveiller hein ! Ça ne se fait pas comme ça ! On le passait dans des effeuilleuses à houblon qui le réduisaient en paillettes. Mais c'était pas tout. On ajoutait aussi du maïs





et même du riz. Tout ça c'est les secrets de fabrication que chaque brasserie possède. Nous avions un laboratoire et un chimiste. On faisait des essais sur une petite échelle. On en répartissait un petit peu dans nos entrepôts et on disait à nos dépositaires de surveiller la réaction de la clientèle. Par exemple la Monarch, notre Monarch : la direction avait fait comme un référendum avec le personnel et les entrepôts. Quand Champineulles a repris Fort-Carré, ils ont acheté aussi les secrets de la Monarch. Alors ils ont changé simplement le nom. Ils en ont fait la Reine des Bières. Nous à Fort-Carré nous étions 120, 130 ouvriers quand ils ont acheté la brasserie. Ils ont pris notre clientèle, arrêté l'activité et, c'est de là que je vous dis, ils nous ont envoyé la bière par tanks. Pour faire le brassin qui servira à donner la bière, tout est écrasé en farine. Il n'y a que le houblon qui reste en paillettes.
Ici nous avions des moulins. Le chef malteur, lui, il a ses données. Dans sa grosse chaudière en cuivre il doit mettre 10 kg de houblon pour tant d'hectos de bière, tant de malt, etc... Alors on met le brassin en ébullition. Et ça bout dans la chaudière car il faut de l'eau, des quantités énormes. Pour la pasteurisation et la fabrication, c'était pas l'eau du canal puisque nous n'avions pas le droit de prendre sur le canal. C'est-à-dire, si vous prenez, les Ponts et Chaussées vous obligent à rendre la même quantité d'eau que vous prenez. Alors nous, nous prenions l'eau dans les puits. L'eau était aussi claire que l'eau de roche. Les puits étaient là où est le Centre téléphonique maintenant. Voilà, on fait une grosse soupe et quand votre chaudière a bouilli tant de temps nous avions les cahiers de Régie à remplir : brassin numéro tant, mise en température à telle heure, vidange du brassage demain matin à 7h. et 2 minutes. Le gars de la Régie est là à 7h. et 2 minutes pour contrôler le degré d'alcool de la bière qui sort bouillante.

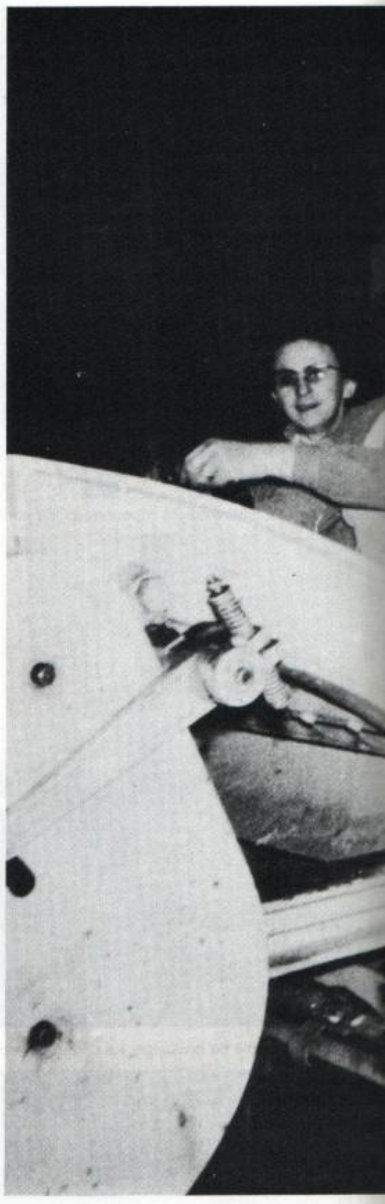
— Mais la bière chaude ne mousse pas ? Elle ne part pas en Pfuttt ?

— Non, à ce moment-là elle n'a pas fermenté. A sa sortie de la cuve elle est passée et filtrée. C'est le bouillon. un vrai sirop, bien sucré. Moi-même qui ai été longtemps indisposé au point de vue intestins, j'avais l'autorisation d'aller en boire. Le chef malteur me mettait mes deux verres de bouillon de côté. C'est très bon pour les intestins. C'est le sucre qui donnera le degré d'alcool. Il y avait des fois la Régie, le rat de cave, il arrivait une minute trop tard. Le chef malteur avait ouvert les vannes. Vous parlez s'il était vexé le type, hein ! On ne le faisait pas souvent. Le chef malteur, le chef brasseur n'avaient pas intérêt.
Ça dépendait sur lequel on tombait. S'il y avait des rosses, par exemple. Ils disaient mon vieux, je t'aurai n'aie pas peur ! C'était le petit coup de vache quoi ! Mais c'était pas méchant remarquez. On avait la redevance à payer pour la fabrication...
Le bouillon de brassage à la sortie de la cuve passe dans des déglutineurs. Ce sont des appareils à 15, 20 tubes en cuivre où la bière passe dans un sens tandis que la saumure réfrigérée passe à contre-sens. Ce qui fait baisser la température à 0°. De là elle est dérivée dans les caves de fermentation. Elle est envoyée dans de grands réservoirs en cuivre où elle va faire sa mousse. Ces caves-là c'est celles de chez Miko maintenant. Il y en avait 37 ou 38. Inutile de vous dire, c'était une ville sous terre, hein ! Car il fallait à fin février, au démarrage de la consommation de la bière, un minimum de 48 hectolitres dans ces caves-là.
On faisait de la bonne bière, on pouvait la garder une année en cuve parce qu'elles étaient très froides.

— A propos de froid, vous utilisiez de la glace ?

— Là, je peux vous répondre. Là c'est important. C'était moi qui fournissais la main d'œuvre pour ce travail-là. Et bien, à l'époque on avait des saisons, c'était pas comme maintenant. Bon. J'ai vu le canal avoir 30 cm de glace. On faisait du patin dessus. Alors on envoyait une douzaine de gars costauds avec des pics et des haches. Ils coupaient des gros pains de glace, comme ça. Là où sont maintenant les bâtiments des Ponts et Chaussées, il y avait des baraquements, des baraques Adrian, juste le long du canal. Tous ces lopins de glace étaient empilés dans ces baraques-là. Nous allions avec nos camions chercher de la sciure dans les scieries de la Marne. On mettait 30 ou 40 centimètres de sciure sur la glace et elle se conservait comme ça. Il y en avait des quantités énormes. On la gardait tout l'été.

il était fait avec de l'orge. C'était un orge français sélectionné. On en faisait venir de la région de Sommesous et d'ailleurs. On recevait même du malt de Suisse. Il en arrivait par camions mais surtout par péniches.
La fabrication de la bière, c'est pas une petite affaire. Nous avions un petit laboratoire. On faisait des essais de germination pour savoir combien il y avait de grains mauvais sur cent grains. On acceptait ou on refusait la marchandise. J'ai vu des péniches de 250 tonnes, refoulées... Ici ce sont les Allemands qui avaient installé la malterie. L'orge arrivait dans des tanks. Il était aspiré dans des tubulures qui le faisaient monter au germoir. Humidifié et gardé à température constante, il était germé en 2 ou 3 jours. A ce moment-là, on le faisait sécher et on le dégermait dans des appareils spéciaux. On appelait ça des « carters ». Aussitôt dégermé il passait dans les tourailles. Ça le séchait. Il faisait une température de 40°. Les hommes étaient à poils. Ils le retournaient à la pelle et dans des tourneurs automatiques. A ce moment-là on le bifurquait sur la brasserie qui, elle, à ce moment-là, l'employait.
— *Mais je croyais que le malt était de l'orge grillé ?*
— Non, non, non. Ah ! Attendez, il y a une autre formule. On grillait le malt pour faire la bière brune. Mais je dois vous dire que c'était très onéreux. Fort-Carré n'existe plus. Je peux vous le dire maintenant. La brune n'était pas très cotée à l'époque. On en buvait très, très peu. Nous, il fallait qu'on grille 120 quintaux de malt à la fois. Ça faisait trop de bière brune. On en envoyait à droite et à gauche et puis elle revenait. Alors, bien souvent on mettait du caramel dans la bière blonde pour en faire de la brune. Mais vous avez quand même de vrais buveurs de bière, de fins connaisseurs, qui disaient « Ça c'est pas vrai, vous nous avez eus ! »
— *Et qu'est-ce que le houblon vient faire ?*
— L'amertume. C'est ce qui donne l'amertume. Le houblon ça fait comme une petite pomme de pin. Il était pressé pour avoir le moins de volume. On le recevait en balles de toile cachetées de cire. La Régie venait surveiller hein ! Ça ne se fait pas comme ça ! On le passait dans des effeuilleuses à houblon qui le réduisaient en paillettes. Mais c'était pas tout. On ajoutait aussi du maïs



et même du riz. Tout ça c'est les secrets de fabrication que chaque brasserie possède. Nous avions un laboratoire et un chimiste. On faisait des essais sur une petite échelle. On en répartissait un petit peu dans nos entrepôts et on disait à nos dépositaires de surveiller la réaction de la clientèle. Par exemple la Monarch, notre Monarch : la direction avait fait comme un référendum avec le personnel et les entrepôts. Quand Champineulles a repris Fort-Carré, ils ont acheté aussi les secrets de la Monarch. Alors ils ont changé simplement le nom. Ils en ont fait la Reine des Bières. Nous à Fort-Carré nous étions 120, 130 ouvriers quand ils ont acheté la brasserie. Ils ont pris notre clientèle, arrêté l'activité et, c'est de là que je vous dis, ils nous ont envoyé la bière par tanks. Pour faire le brassin qui servira à donner la bière, tout est écrasé en farine. Il n'y a que le houblon qui reste en paillettes.
Ici nous avions des moulins. Le chef malteur, lui, il a ses données. Dans sa grosse chaudière en cuivre il doit mettre 10 kg de houblon pour tant d'hectos de bière, tant de malt, etc... Alors on met le brassin en ébullition. Et ça bout dans la chaudière car il faut de l'eau, des quantités énormes. Pour la pasteurisation et la fabrication, c'était pas l'eau du canal puisque nous n'avions pas le droit de prendre sur le canal. C'est-à-dire, si vous prenez, les Ponts et Chaussées vous obligent à rendre la même quantité d'eau que vous prenez. Alors nous, nous prenions l'eau dans les puits. L'eau était aussi claire que l'eau de roche. Les puits étaient là où est le Centre téléphonique maintenant. Voilà, on fait une grosse soupe et quand votre chaudière a bouilli tant de temps nous avions les cahiers de Régie à remplir : brassin numéro tant, mise en température à telle heure, vidange du brassage demain matin à 7h. et 2 minutes. Le gars de la Régie est là à 7h. et 2 minutes pour contrôler le degré d'alcool de la bière qui sort bouillante.

— *Mais la bière chaude ne mousse pas ? Elle ne part pas en Pfuttt ?*

— Non, à ce moment-là elle n'a pas fermenté. A sa sortie de la cuve elle est passée et filtrée. C'est le bouillon, un vrai sirop, bien sucré. Moi-même qui ai été longtemps indisposé au point de vue intestins, j'avais l'autorisation d'aller en boire. Le chef malteur me mettait mes deux verres de bouillon de côté. C'est très bon pour les intestins. C'est le sucre qui donnera le degré d'alcool. Il y avait des fois la Régie, le rat de cave, il arrivait une minute trop tard. Le chef malteur avait ouvert les vannes. Vous parlez s'il était vexé le type, hein ! On ne le faisait pas souvent. Le chef malteur, le chef brasseur n'avaient pas intérêt.
Ça dépendait sur lequel on tombait. S'il y avait des rosses, par exemple. Ils disaient mon vieux, je t'aurai n'aie pas peur ! C'était le petit coup de vache quoi ! Mais c'était pas méchant remarquez. On avait la redevance à payer pour la fabrication...
Le bouillon de brassage à la sortie de la cuve passe dans des déglutineurs. Ce sont des appareils à 15, 20 tubes en cuivre où la bière passe dans un sens tandis que la saumure réfrigérée passe à contre-sens. Ce qui fait baisser la température à 0°. De là elle est dérivée dans les caves de fermentation. Elle est envoyée dans de grands réservoirs en cuivre où elle va faire sa mousse. Ces caves-là c'est celles de chez Miko maintenant. Il y en avait 37 ou 38. Inutile de vous dire, c'était une ville sous terre, hein ! Car il fallait à fin février, au démarrage de la consommation de la bière, un minimum de 48 hectolitres dans ces caves-là.
On faisait de la bonne bière, on pouvait la garder une année en cuve parce qu'elles étaient très froides.

— *A propos de froid, vous utilisiez de la glace ?*

— Là, je peux vous répondre. Là c'est important. C'était moi qui fournissais la main d'œuvre pour ce travail-là. Et bien, à l'époque on avait des saisons, c'était pas comme maintenant. Bon. J'ai vu le canal avoir 30 cm de glace. On faisait du patin dessus. Alors on envoyait une douzaine de gars costauds avec des pics et des haches. Ils coupaient des gros pains de glace, comme ça. Là où sont maintenant les bâtiments des Ponts et Chaussées, il y avait des baraquements, des baraques Adrian, juste le long du canal. Tous ces lopins de glace étaient empilés dans ces baraques-là. Nous allions avec nos camions chercher de la sciure dans les scieries de la Marne. On mettait 30 ou 40 centimètres de sciure sur la glace et elle se conservait comme ça. Il y en avait des quantités énormes. On la gardait tout l'été.

Maintenant je vais vous dire l'utilisation de la glace. Fort-Carré fournissait les 9/10 de la production de bière en fûts. Ces fûts-là étaient mis en wagons, des trains avec des rames de 30, 40 wagons. Mais, quand au mois de juillet vous avez 30, 40° de température au soleil, la bière elle chauffe dans les fûts. Alors, le soir, il y avait service de glace. Dans les baraques, on cassait la glace que les camions portaient en gare. Il y avait deux ou trois responsables. On garnissait, on répartissait les morceaux de glace sur les fûts.

— Alors, les fûts, c'est quoi ? du chêne ? des fûts de chêne ?

— Oh ! je pense bien et du cœur de chêne ! Du quartier de chêne Monsieur ! Nous achetions nos grumes. Nous faisions nos merrins et nous fabriquions nos fûts à la tonnellerie, oui ! Et le goudronnage aussi. C'était magnifique à voir. On dit le goudronnage mais c'est faux. C'est du brais parce que la bière, c'est le contraire du vin. Elle ne doit pas être au contact du bois et chaque fois, tous les fûts qui rentraient passaient à la lampe C'est-à-dire qu'il y avait un bonhomme, parfois deux quand ça allait trop vite, avec une lampe dans un petit panier qu'il passait par le trou de la bonde. Il regardait à l'intérieur s'il y avait pas d'écaille parce que ce brais c'est à base de parafine et il pouvait arriver à s'écailler sous les chocs. S'il y avait des écailles, allez, hop ! On dégoudronnait le fût avec des machines à pression de vapeur et on le goudronnait à nouveau. Mais à longueur de journée, on passait, je sais pas moi, des centaines de fûts de 20 à 250 litres.

— Mais le fût, vous le remplissiez avec le même procédé que la bouteille ?

— Oui, à peu près pareil. Il fallait quand même que ce soit bien froid parce que ça va quand même plus vite de remplir une petite canette ! Ensuite le fût était fermé avec une bonde à vis. Ah oui, il fallait une bonde à vis parce que la chaleur et le transport, quand le gars le recevait... Supposons, moi, je reçois un fût de bière avec une bonde ordinaire. J'enlève la bonde. Pof ! Pchchitt ! et je suis servi !!! Bon, je m'en vais vous expliquer. Le fût par lui-même a déjà une armature métallique avec un pas de vis au niveau de la bonde. Dessus vient se visser le bouchon métallique. Le bouchon lui-même, il est perforé au milieu et, avant de le mettre en place, dans ce trou, on met un bouchon conique en liège parafiné. On l'emmanche du côté intérieur. Comme ça, plus la bière poussera, plus il coincera. Bon. Voilà mon fût qui est bondonné. Ah ! Le bouchon, il est parafiné ainsi que la vis parce que la bière, il y a rien de plus ingrat au point de vue microbien. C'est formidable. Mon fût, il arrive chez l'entrepositaire. Lui, il a ce qu'on appelle un plongeur. C'est un tube en cuivre étamé avec un système à vis, un robinet et un tuyau de caoutchouc qui va à son tirage. Suivez-moi bien. Il enfile son tube en appuyant sur le bouchon de liège. Aussitôt il visse. Le bouchon tombe dans le tonneau. Ça a duré 2/10 de seconde. Il visse vivement son truc. Ça y est. C'est fini. Il sort pas de bière. Il est maître de la situation. Il ouvre son robinet, ma foi, la bière sort au tirage.

— Ah bon ! Alors c'est ça la bière à la pression !

— Mais non ! La pression ça vient pas du tonneau ! L'entrepositaire il a une chose, un détendeur, et une bouteille d'acide carbonique. Tous les bonshommes qui vous vendent de la bière pression ils ont une bouteille d'acide carbonique. Il l'envoie sur la bière. Ça donne la pression et ça redonne de la vie à la bière. C'est pour cela qu'elle est plus moussante que l'autre. Parce que la mousse ça montre déjà la qualité de la bière. Elle doit être crémeuse et elle doit rester homogène. Elle ne doit pas avoir des yeux de crapaud. Ça, les yeux de crapaud, c'est de grosses bulles claires, un peu comme dans le champagne. On se faisait agonir quand il y en avait Bah ! Elle se buvait quand même ! Combien vous avez de clients qui savent ça ! Mais, moi je vous dis ça, hein ! C'est pour la bonne bière, la bière de luxe. La bière de ménage, celle au litre, elle est faite avec du houblon d'Alsace. C'est pas pareil. Et puis il y a des bières très sucrée. Ça peut venir du malt. Mais, voyez, tout à l'heure, le bouillon de brassage, il est sucré. Bon, si vous coupez la fermentation avant la fin, l'alcool, qu'est-ce

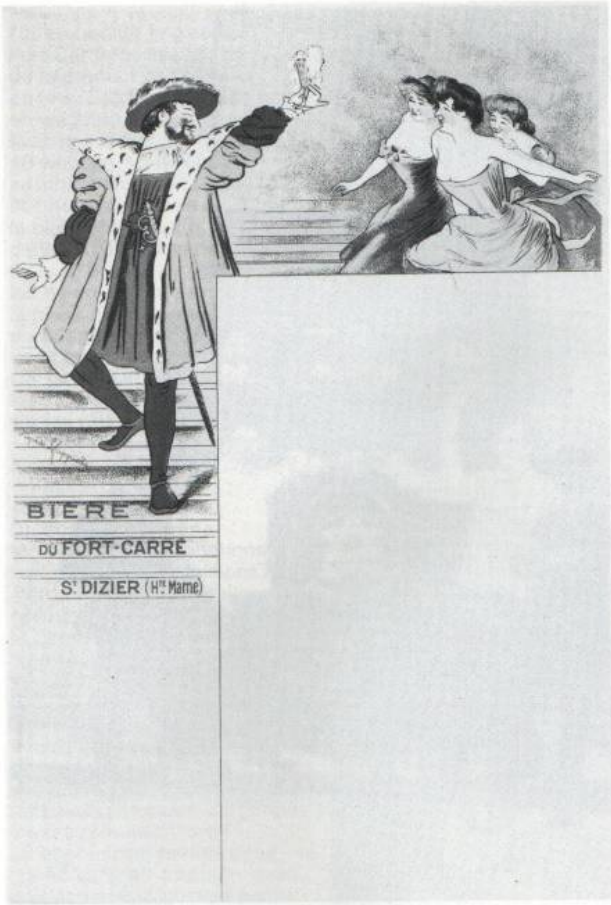
Page ci-contre et ci-dessus : les ouvriers du Fort-Carré en 1906. La direction de l'entreprise était alors de confession israélite et l'étoile de David apparaît sur les tonneaux (ainsi que sur le char présenté page 30).

Nous remercions les Editions Claude Lambert de nous avoir aimablement communiqué ces documents.

Outils divers : bouche-tonneau, pelle à malt, canne de prélèvement des orges, pic et haches utilisés pour couper la glace du canal.

que c'est ? C'est du sucre.
Si vous stoppez
la fermentation avant que tout
le sucre soit transformé, bein,
vous retrouvez du sucre
et moins d'alcool... Maintenant
si ça fermente mal et
que votre bière elle tourne :
ça fait pas du vinaigre...
C'est de la saloperie ! Oui.
— *En somme,*
Monsieur Wanesson, vous,
vous avez passé votre vie
en bière !
— Ah ! Oui, oui, oui ! Ah oui !
Mais on a fabriqué des sodas
aussi et de l'eau de Seltz.
Vous savez, les siphons à eau
de Seltz. C'est quoi l'eau
de Seltz ? Et bien,
c'est de l'eau saturée à l'acide
carbonique. Il y a un saturateur
Vous mettez d'un côté l'acide
carbonique et puis
de l'autre côté, l'eau.
C'est tout. Mais c'était un sacré
poison pour nous. On n'aimait
pas, hein ! Avec la pression
c'était dangereux
cette saloperie-là. On portait
un masque vu que, parfois,
il peut y avoir un siphon qui
aie un défaut. Moi, une fois,
j'ai manqué d'être défiguré.
Le siphon il a éclaté.
Excusez-moi ! Le fond
il m'a passé ! Zouou... L'eau de
Seltz on s'en servait
pour mouiller les apéritifs.
Ça remplaçait le « Perrier »
dans le whisky quoi !
Tout simplement. La limonade
c'est le même principe
que l'eau de Seltz.
Vous la voulez nature ? on met
du sucre. Parfumée ? On met
du sirop d'orange
ou de citron. J'en ai fabriqué.
Je vous garantis, nous avions
une belle installation pour
la fabrication de la limonade.
C'est comme les sodas.
C'est pareil ! C'est comme
la limonade et là-dedans
on met des concentrés
liquides de ce qu'on veut.
Et quand vous voyez que c'est
rouge ou toutes sortes
de couleurs ?
C'est des colorants. Nous on
en recevait de Marseille.
Je me souviens, un jour
est arrivé un arrêté
du gouvernement
nous interdisant d'employer
un produit qu'on appelait
le citron-soleil. C'était
pour colorer, uniquement. Et
bien c'était le pire des poisons
et on s'en est servi pendant
des années ! Moi, je préfère
boire le « raisin
de Fort-Carré » ! Bon.
Et bien, qu'est-ce
qui vous ferait plaisir ?
Une bière ? C'est une 25 cl
celle-là. C'est de la bonne.
On va la boire
dans une flûte à bière.
Remarquez, un bock
c'est pareil. Sauf que c'est bu
avec la poignée. Faut qu'elle
soit bien fraîche
mais pas glacée. Regardez
la mousse !...

Maintenant que je suis
en retraite, je fais aussi du vin
de groseilles.
Vous connaissez ? Ah !
Et de l'hydromel... Et du bon !
— *Du yin de groseilles ?*
De l'hydromel ? Ah ! Vous allez
m'expliquer ça ? !
—Oh oui ! Bien sûr ! Parce que
vous savez, pour en faire
du bon, faut connaître ! Mais...
vous arrêtez votre truc, là,
hein ! parce que faut pas que...
hein !



LA BIÈRE DU FORT-CARRÉ

La Grande Marque Française

S'il est un produit qui a longtemps dominé l'opinion, c'est bien celui de l'origine germanique de la bière et de la prééminence des bières allemandes.

Quelle "boissonnade" méprise cependant que la "bière allemande"... Puisque absolument ancrée par les légendes d'Outre-Rhin, plaisirs d'insignes buveurs et tintamarre, de hauts monstres, de brasseries énormes en des cuves gigantesques, bénéfices de Chambrières aux poches autonomes, aux estomacs gonflés et bilieux !

Au contraire, notre histoire la plus récente nous montre : "le travail d'orge fermentée", déjà en honneur chez nos ancêtres les Gaulois, alors que les Germains de cette époque en étaient encore à la primitive barbarie.

En l'an 641 déjà, la tradition veut que St-Arnou bénéficie les foules au moyen de la bière. Plus tard, Charlemagne ordonnait la fabrication de la "cervoise" dans ses résidences impériales. St-Louis, en 1268, organisait officiellement la Corporation des Brasseurs avec ses statuts, ses privilèges reconnaîtra en 1489 par Charles S. François 1er, aux quels bière française, savait apprécier la blonde et la brune, etc...

Toutes ces considérations officielles ne montrent-elles pas l'origine nationale de la bière.

Parmi les grandes brasseries françaises et depuis de longues années, la **BRASSERIE DU FORT-CARRÉ** a déployé un effort considérable dans le perfectionnement de ses usines, suivant pas à pas les découvertes scientifiques, appliquant dans ses magnifiques usines tous les perfectionnements connus et n'hésitant pas à installer l'outillage le plus moderne pour arriver au plus haut degré de perfection dans la fabrication de ses produits. Ses bières ne craignent aucune comparaison.

La BRASSERIE DU FORT-CARRÉ, située dans la région de l'Est, à Saint-Dizier, se trouve ainsi située aux limites de la Champagne Vous procurant les orges bien nécessaires à la fabrication de ses bières. Les matières premières, des meilleures provenances, qu'elle emploie, donnent cette saveur remarquable à ses produits, bien supérieurs, pour les vrais amateurs, aux lourdes bières germaniques : c'est pourquoi ses bières, agréables et digestes par excellence, sont appréciées et recherchées par les amateurs dans toutes les régions de la France et à l'étranger.

La BRASSERIE DU FORT-CARRÉ pourrait sans retirer une goutte intensée des plus grandes ventes.

Grands prix à : Nancy, Bruxelles, Turin, Londres, Casablanca, San Francisco, Marseille.

Hors concours (Membre du Jury) : à Gand et à Strasbourg.

Elle a la satisfaction de constater que les consommateurs apprécient chaque jour davantage l'excellente qualité de ses produits, consacrant ainsi la supériorité incontestable de l'incomparable bière du **FORT-CARRÉ**.

Ce texte publicitaire conduirait aujourd'hui ses auteurs devant les Tribunaux car, indépendamment de l'esprit « revanchard » qui l'anime, il fait appel à une « réalité » historique falsifiée. C'est du « Bluff » dans toute sa splendeur !!!

Les Connaisseurs
dégustent

Les Bières

DU

FORT-CARRÉ

La
Grande Marque
Française

TEGESTOPHILIE

Saint Dizier était, autrefois, une ville fortifiée. S'il reste de nombreuses traces de ces fortifications, peu sont visibles car elles sont pour la plupart prises dans des constructions ou encloses dans des propriétés. Le **Bastion dit du Fort-Carré** apparaissait comme la pièce maîtresse de l'ouvrage et la brasserie en prit le nom.

Il est moins aisé de comprendre pourquoi, en 1900, les responsables utilisèrent François Ier comme marque publicitaire. Il faut dire que « faire de la réclame » à l'aide d'images en était à ses débuts et que les promoteurs de l'époque eurent là une idée de génie.

Les habitants de Saint-Dizier se nomment des **Bragards.** Une légende pseudo-historique, vraisemblablement inventée au XIXe siècle, raconte ceci :

En 1544, l'armée de Charles Quint assiège la ville de St Dizier. Les habitants prennent les armes et tiennent la ville durant six semaines. Il faut que les assaillants usent d'une ruse de guerre pour, enfin, en venir à bout. Mais, conscients de la valeur des défenseurs, ils leur accordent le privilège de garder leurs armes. Le gouverneur Comte de Sancerre, l'ingénieur Marini, le capitaine Lalande d'un côté, le Prince d'Orange de l'autre sont tués dans cet affrontement. En souvenir de son défunt époux abattu d'un coup de mousquet, la jeune veuve du Prince d'Orange fera, plus tard, sculpter par Ligier-Richier « Le Squelette » que l'on peut voir aujourd'hui à l'église de Bar-le-Duc. Mais, ce combat des Bragards a donné au roi François Ier le temps de réunir ses troupes et lui permet de signer, avec son ennemi, le Traité de Crespy-en-Laonnois le 18 septembre de la même année. Jusque-là, nous sommes dans la vérité historique. *Mais, François Ier, admiratif, aurait dit en parlant des défenseurs de St Dizier : « Ah ! Les graves gars ! » Formule qui, plus tard, aurait donné l'appellation « Les Bragards ».*

C'est charmant et cela correspond tout à fait aux multiples histoires de ce genre qui furent données « pour argent comptant » par des érudits locaux du siècle dernier.

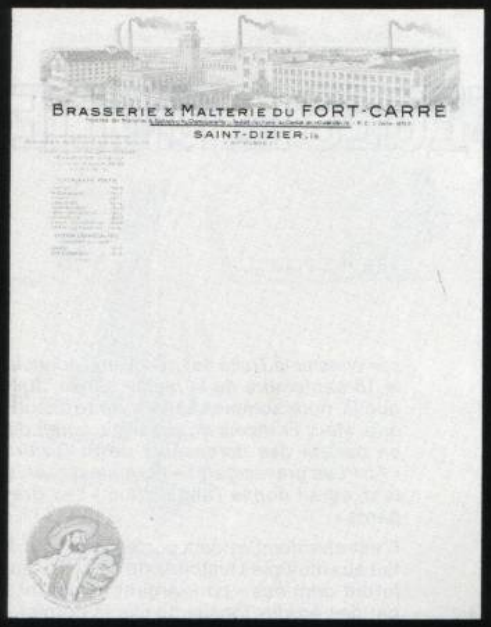
En fait les Bragards n'ont pas eu à attendre le roi François pour porter ce nom. A l'origine de la ville il y avait, au moins, un village, devenue aujourd'hui quartier, La Noue, anciennement Lanoue, déformation du gaulois *Olonna*, nom d'une divinité des eaux. Au IXe siècle, vers 854-858, il semble probable que l'église de la Noue reçut des reliques de *Saint Desiderii*. Ce *Desiderius* était évêque mais on ne peut savoir de façon certaine s'il s'agit de l'évêque de Langres (IIIe siècle) ou de celui de Vienne (VIe siècle). Ce que l'on sait, par contre, c'est que ce patronyme devint, selon les lieux, St Désir, St Dié, St Disdier ou Didier et, enfin, St Dizier. Ainsi l'origine de la ville est à retrouver au temps des Celtes.

Il n'est pas impossible que le nom des *Bragards* soit, lui aussi, d'origine lointaine. On sait que les Gaulois n'étaient pas particulièrement gens silencieux et César mentionne même qu'ils poussaient des cris qui glaçaient d'effroi ses pauvres petits légionnaires. Or, crier, en gaulois, se dit *bragere*. On pourrait en inférer que les Bragards sont les gens qui crient. Si tel est le cas on comprend que les érudits du XIXe aient préféré trouver une légende car ce mot gaulois est passé dans le latin populaire pour signifier braire et le français en a fait brailler.

Il est aussi possible que *Bragard* soit dérivé de *barga*, latin *barica*, grec *baris*, termes qui ont donné en français barque et barge. En ce cas les Bragards tiendraient leur nom de leur ancien métier de mariniers, conducteurs de barges et brèleurs de trains de bois fluviaux.

Toujours est-il qu'en 1900, la Brasserie du Fort-Carré fit dessiner un roi François s'apprêtant à boire une bière par l'illustrateur affichiste Cappiello. Il est probable que l'auteur fut payé « au cachet » et cela aura été bien dommage pour lui car son œuvre fut distribuée à plusieurs millions d'exemplaires. S'il n'avait seulement touché qu'un demi-centime par étiquette, sa fortune était assurée...

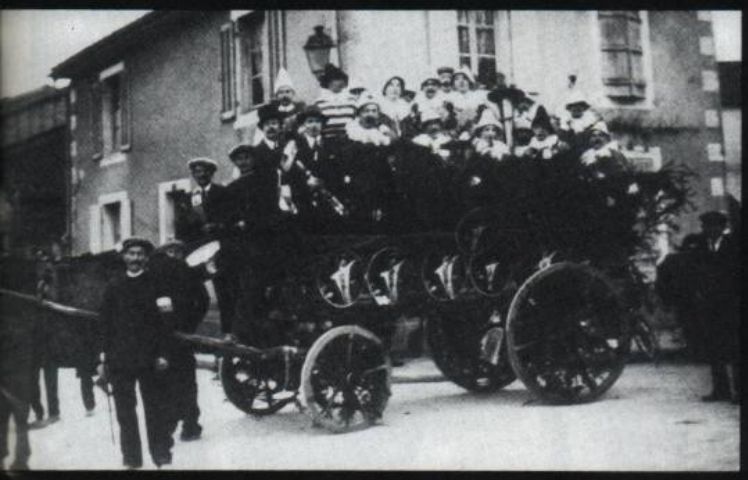
Le retentissement de cette marque paraît avoir été immédiat. Le roi François, en pied ou en buste apparut sur tous les produits. On en fit des étiquettes, bien sûr, mais aussi des affiches, des menus, des cendriers, des enseignes, des éventails, etc... Bref, rien ne sortait de la brasserie sans que la marque n'y soit apposée. On fit même des photographies de l'illustre roi ! C'est M. Bouvier, patron du bar « Le Balto », qui servit de modèle. Vêtu d'un costume chamarré d'or, coiffé d'un chapeau emplumé, le verre de bière à la main, il est ainsi passé à la postérité d'autant plus gracieusement... qu'il ne semble pas avoir été payé !



St-Dizier, Lib. A. Gauthier
386. - St-DIZIER. - Le Bastion du Fort Carré. - O. J.

Enseignes de cafés à St-Dizier.

Enseigne à Mailly-le-Camp (Aube).

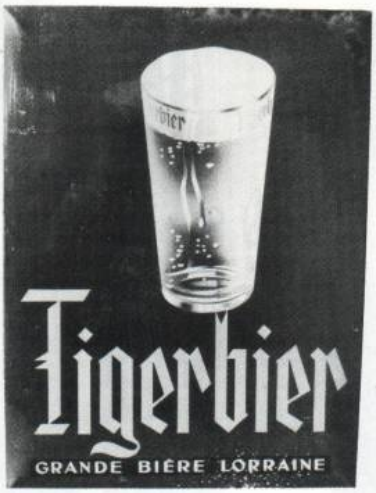


Fort-Carré utilise tous les médias de son temps : Programmes de concerts, Chars de carnaval qui défilent à St-Dizier, Wassy, Brousseval... Stands de boissons, etc. L'entreprise sponsorise avant la lettre !

Fronton publicitaire à l'angle des rues du Fort-Carré et EMile Gros.

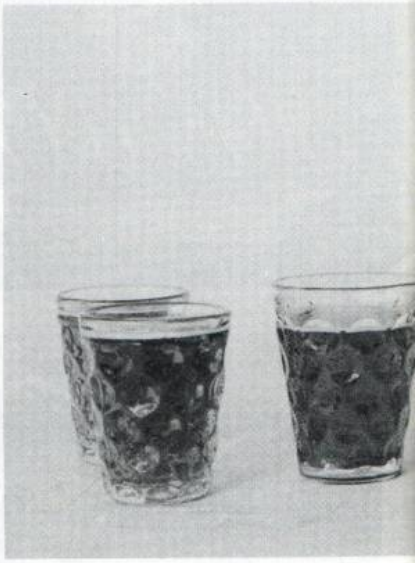
M. Bouvier, patron du bar « le Balto », en François Ier.

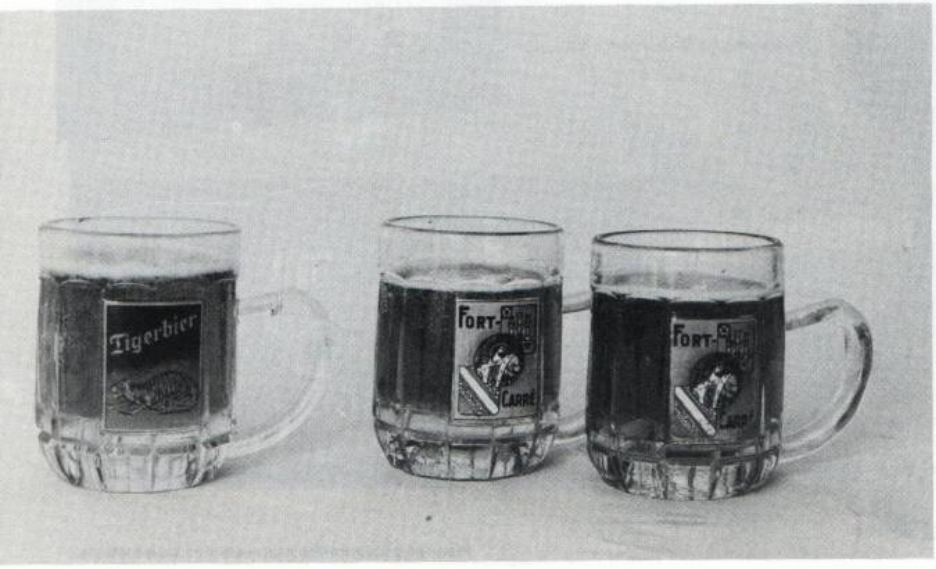
La célèbre affiche de l'illustrateur Cappiello.

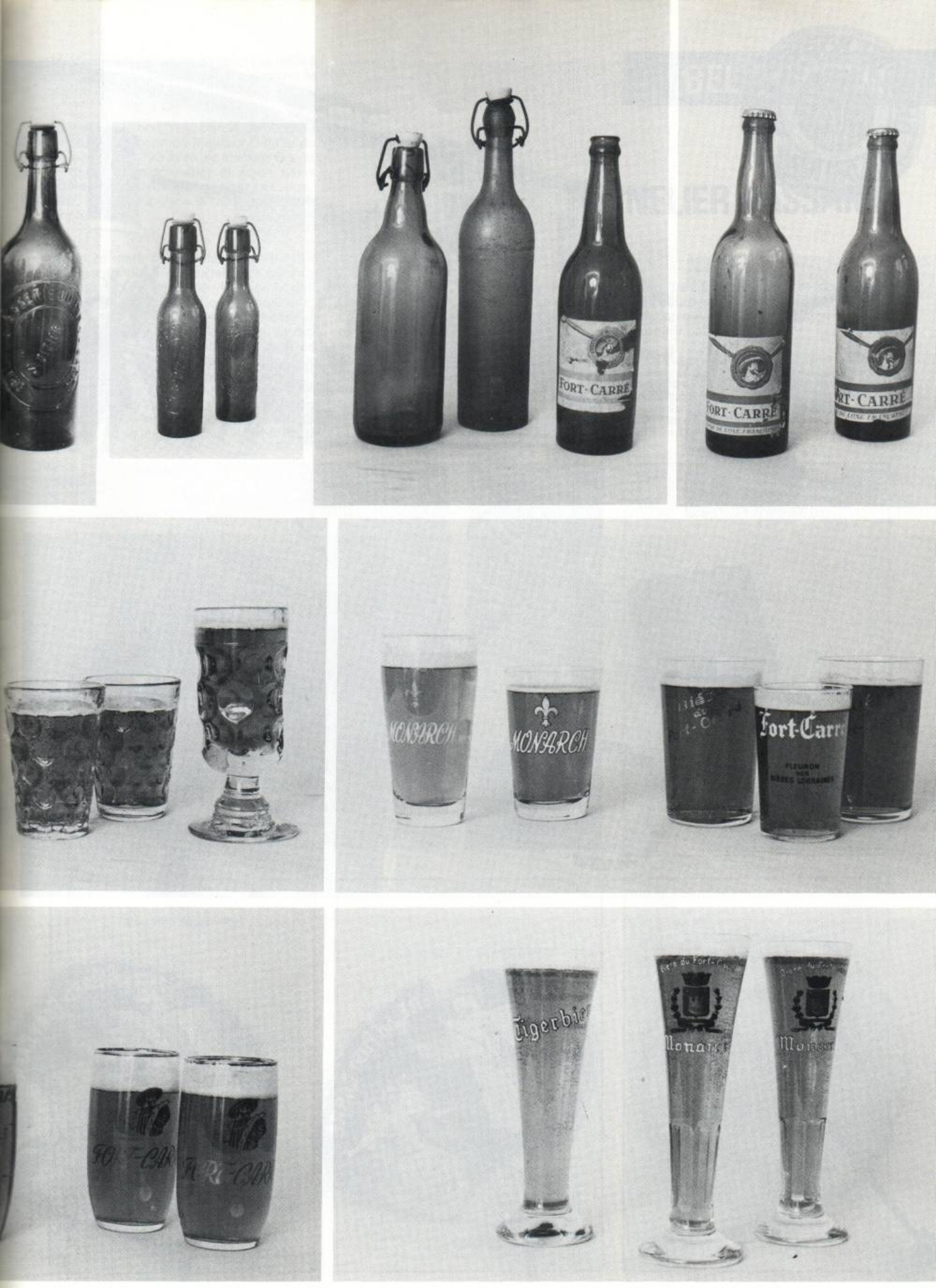


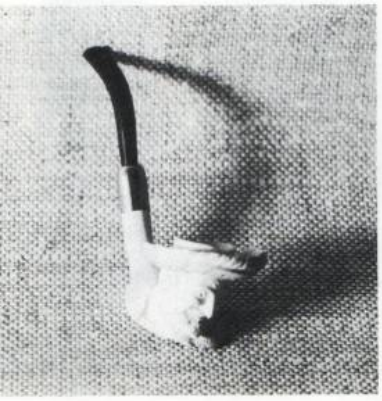
Buste en plâtre de François Ier.

Plaques publicitaires et « réclames » de bistrots.




Tigerbier
FORT-
CARRÉ
FORT-


FORT-CARRÉ
FORT-CARRÉ
FORT-CARRÉ
MONARCH
MONARCH
Fort-Carré
FLEURON DES BIÈRES LORRAINES
Tigerbier
Monarch
Monarch



BIÈRES
FORT-CARRÉ
60
Bière Fort-Carré
Bière Fort-Carré
Bière Fort-Carré

du FORT-CARRÉ

BIÈRE DU FORT CARRÉ
St DIZIER

BIÈRE DU FORT CARRÉ
St DIZIER

BIÈRE DU FORT CARRÉ
St DIZIER

M.O.F. & TONNELIER PASSANT

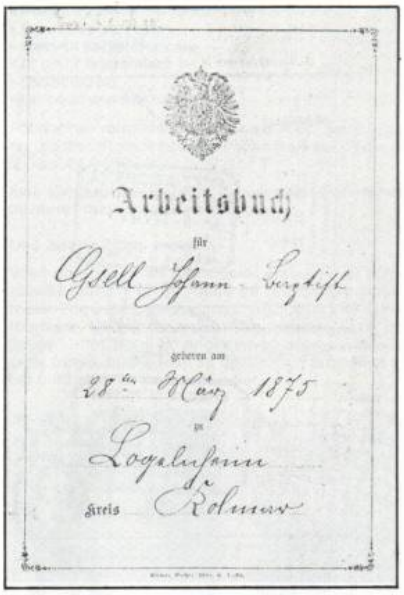
M. Maurice Marmier de Saint-Dizier nous a transmis deux documents intéressant le métier de la tonnellerie :

Un petit baril en chêne cerclé de laiton et portant le poinçon du Meilleur Ouvrier de France pour 1933 avec les initiales G.L. et le carnet d'un tonnelier alsacien qui a effectué un tour de France pour se spécialiser, semble-t-il, dans la tonnellerie brassicole.

Né le 28 mars 1875, Johann Gsell quitte son petit village de Logelheim, près de Colmar, le 21 juillet 1889. Il a donc 14 ans. Il connaît déjà son métier puisque le 15 janvier 1890, il entre comme tonnelier au service de Koch frères à Maxeville. Il y restera 14 mois. Le 15 mars 1892, il travaille à la tonnellerie Voegelé Frères à Charmes dans les Vosges. Il la quitte le 23 avril 1893. Mais ce n'est que le 6 février 1894 (*) qu'il entre à la Brasserie de Fère-Champenoise. Il n'y fait pas « de vieux os » car le 30 avril de la même année, il est à Bourges, dans le Cher, à la Brasserie de la Vve Cadart. Il y reste 2 ans puis deux autres années passent sans que l'on sache ce qu'il advint de lui. Toujours est-il que le 14 septembre 1898, il reparaît à la Brasserie de Fère-Champenoise et, cette fois, il y reste un an, presque jour pour jour. Le 6 septembre 1899, il s'embauche à la Brasserie du Fort-Carré à Saint-Dizier mais, le 30 mars 1900, il la quitte pour retrouver « La Champenoise » de Fère-Champenoise.

Hélas ! Le carnet s'arrête là et l'on ne saura sans doute jamais ce que devint ce jeune Alsacien qui passa près de onze années à parcourir notre pays...

(*) Si, en toute hypothèse, Johann Gsell appartint à un ordre compagnonique allemand, cet écart de dates 23/04.93 - 06/02.94 est intéressant à noter car le compagnon qui entreprenait un Tour ne pouvait repasser chez lui qu'après la troisième année de route. Parti en 1889, il pouvait donc revenir saluer sa famille en 1893.



Arbeitsbuch

für

Gsell Johann Bertsch

geboren am

28ten März 1875

zu

Logelheim

Kreis Kolmar

Unterschrift des Inhabers.

Eingetragen

in das Verzeichnis des Jahres 1889 unter Nr.

Logelheim den 21 Juli 1889

Die Polizeiverwaltung.

Bestimmungen der Gewerbeordnung

über

Arbeitsbücher und Arbeitszeugnisse.

(Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung, vom 1. Juli 1892. Reichs-Gesetzblatt Seite 117.)

§ 107.

Personen unter einundzwanzig Jahren dürfen, soweit reichsgesetzlich nicht ein anderes zugelassen ist, als Arbeiter nur beschäftigt werden, wenn sie mit einem Arbeitsbuche versehen sind. Bei der Annahme solcher Arbeiter hat der Arbeitgeber das Arbeitsbuch abzufordern. Er ist verpflichtet, dasselbe zu verwahren, auf amtliches Verlangen vorzulegen und nach rechtmäßiger Lösung des Arbeitsverhältnisses dem Arbeiter wieder auszuhändigen.

Auf Kinder, welche zum Besuche der Volksschule verpflichtet sind, finden vorstehende Bestimmungen keine Anwendung.

§ 108.

Das Arbeitsbuch wird dem Arbeiter durch die Polizeibehörde desjenigen Ortes, an welchem er zuletzt seinen dauernden Aufenthalt gehabt hat, wenn aber ein solcher im Gebiete des Deutschen Reiches nicht stattgefunden hat, von der Polizeibehörde des von ihm zuerst erwählten deutschen Arbeitsortes kostenlos und stempelfrei ausgestellt. Die Ausfertigung erfolgt auf Antrag oder mit Zustimmung des Vaters oder Vormundes; ist die Erklärung des Vaters nicht zu beschaffen oder verweigert der Vater die Zustimmung ohne genügenden Grund zum Nachteile des Arbeiters, so kann die Gewerbebehörde die Zustimmung ersetzen. Vor der Ausfertigung ist nachzuweisen, daß der Arbeiter zum Besuche der Volksschule nicht mehr verpflichtet ist, und glaubhaft zu machen, daß bisher ein Arbeitsbuch für ihn noch nicht ausgestellt war.

§ 109.

Wenn das Arbeitsbuch vollständig ausgefüllt oder nicht mehr brauchbar, oder wenn es verloren gegangen oder vernichtet ist, so wird an Stelle desselben ein neues Arbeitsbuch ausgestellt. Die Ausfertigung erfolgt durch die Polizeibehörde desjenigen Ortes, an welchem der Inhaber des Arbeitsbuches zuletzt seinen dauernden Aufenthalt gehabt hat. Das ausgefüllte oder nicht mehr brauchbare Arbeitsbuch ist durch einen amtlichen Vermerk zu schließen.

Wird das neue Arbeitsbuch an Stelle eines nicht mehr brauchbaren, eines verloren gegangenen oder vernichteten Arbeitsbuches ausgestellt, so ist dies darin zu vermerken. Für die Ausstellung kann in diesem Falle eine Gebühr bis zu fünfzig Pfennig erhoben werden.

§ 110.

Das Arbeitsbuch (§ 108) muß den Namen des Arbeiters, Ort, Jahr und Tag seiner Geburt, sowie seine Unterschrift enthalten. Die Ausstellung erfolgt unter dem Siegel und der Unterschrift der Behörde. Verzeichnisse über die von ihr ausgestellten Arbeitsbücher ein Verzeichnis zu führen.

Die Einrichtung der Arbeitsbücher wird durch den Reichskanzler bestimmt.

§ 111.

Bei dem Eintritte des Arbeiters in das Arbeitsverhältnis hat der Arbeitgeber an der dafür bestimmten Stelle des Arbeitsbuches die Zeit des Eintritts und die Art der Beschäftigung, am Ende des Arbeitsverhältnisses die Zeit des Austritts und, wenn die Beschäftigung mehrere erfahren hat, die Art der letzten Beschäftigung des Arbeiters einzutragen.

Die Eintragungen sind mit Tinte zu bewirken und von dem Arbeitgeber zu unterzeichnen. Sie dürfen nicht mit einem Merkmal versehen sein, welches den Inhaber des Arbeitsbuches günstig oder nachteilig zu kennzeichnen bezweckt.

Die Eintragung eines Urteils über die Führung oder die Leistungen des Arbeiters und jeder durch dieses Gesetz nicht vorgeschriebene Eintragungen oder Vermerke in oder an dem Arbeitsbuche sind unzulässig.

§ 112.

Ist das Arbeitsbuch bei dem Arbeitgeber unbrauchbar geworden, verloren gegangen oder vernichtet, oder sind von dem Arbeitgeber unzulässige Eintragungen oder Vermerke in oder an dem Arbeitsbuche

5

gemacht oder wird von dem Arbeitgeber ohne rechtmäßigen Grund die Wiederbeschäftigung des Arbeiterbuches verweigert, so kann die Ausstellung eines neuen Arbeiterbuches auf Kosten des Arbeitgebers beantragt werden.

Ein Arbeitgeber, welcher das Arbeiterbuch seiner gesetzlichen Verpflichtung gemäß nicht rechtzeitig ausgehändigt oder die vorschriftsmäßigen Eintragungen zu machen unterlassen oder unpassende Eintragungen oder Bemerke gemacht hat, ist dem Arbeiter entschädigungspflichtig. Der Anspruch auf Entschädigung erlischt, wenn er nicht innerhalb vier Wochen nach seiner Entstehung im Wege der Klage oder Einrede geltend gemacht ist.

§ 113.

Beim Abgange können die Arbeiter ein Zeugnis über die Art und Dauer ihrer Beschäftigung fordern.

Dieses Zeugnis ist auf Verlangen der Arbeiter auch auf ihre Führung auszudehnen.

§ 114.

Auf Antrag des Arbeiters hat die Ortspolizeibehörde die Eintragung in das Arbeiterbuch und das dem Arbeiter zum ausgestellte Zeugnis kosten- und stempelfrei zu beglaubigen.

§ 146.

Mit Geldstrafe bis zu zweitausend Mark und im Unvermögensfalle mit Gefängnis bis zu sechs Monaten werden bestraft:

1) Gewerbetreibende, welche der Bestimmung im § 111 entgegen die Eintragungen mit einem Merkmale versehen, welches den Inhaber des Arbeiterbuches günstig oder nachteilig zu kennzeichnen bezweckt.

§ 150.

Mit Geldstrafe bis zu zwanzig Mark und im Unvermögensfalle mit Haft bis zu drei Tagen wird im Fall der Verletzung des Gesetzes wird bestraft:

wer außer den im § 146 Ziffer 3 vorgesehenen Fälle den Bestimmungen dieses Gesetzes in Ansehung der Arbeitsbücher und Arbeitskarten zuwiderhandelt.

6

Eintragungen
bei dem **Eintritt** in das Arbeitsverhältnis.

Die Eintragungen sind mit Tinte zu bewirken.

1. Eintritt am [illegible]
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — ROCH FRÈRES, 1 JUIN 1890, BAZEVILLE (SEINE)

2. Eintritt am 1 Mars 1897
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift Vogeli Frères / Gewerbe Tonnellerie mécanique / Wohnort Charmes (Vosges)

*) Angegeben, ob der Inhaber per Jahr, Monat, Woche, Tag oder Stückarbeiter ist.
†) Im Falle des § 131 Abs. 1 der Gewerbeordnung hinzuzufügen.

7

der Arbeitgeber
bei dem **Austritt** aus dem Arbeitsverhältnis.

Weitere als die vorgeschriebenen Eintragungen sind unzulässig.

1. Austritt am [illegible]
Letzte Beschäftigung* [illegible]
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — ROCH FRÈRES, 1 JUIN 1890, BAZEVILLE (SEINE)

2. Austritt am 23 Avril 1893
Letzte Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift [illegible] / Gewerbe [illegible] / Wohnort [illegible]

Beim Ist bei dieser Beschäftigung, wird sich auf andere Angabe nicht von hier hervorgehoben, „langer Arbeiter bei Monaten" oder „bei Stücken".

8

Eintragungen
bei dem **Eintritt** in das Arbeitsverhältnis.

Die Eintragungen sind mit Tinte zu bewirken.

3. Eintritt am 6 février 1894
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE CHAMPENOISE, FÈRE-CHAMPENOISE (Marne), 6 - FEV 94, Société Anonyme au Capital de 600,000 fr.

4. Eintritt am 30 Avril 1894
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE DE PIGNOUX Vve CADARD, 1 SEP 96, BOURGES (Cher)

*) Angegeben, ob der Inhaber per Jahr, Monat, Woche, Tag oder Stückarbeiter ist.
†) Im Falle des § 131 Abs. 1 der Gewerbeordnung hinzuzufügen.

9

der Arbeitgeber
bei dem **Austritt** aus dem Arbeitsverhältnis.

Weitere als die vorgeschriebenen Eintragungen sind unzulässig.

2. Austritt am [illegible]
Letzte Beschäftigung* [illegible]
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort

4. Austritt am 31 Août 1896
Letzte Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE DE PIGNOUX, 16 SEP 96, BOURGES (CHER)

Beim Ist bei dieser Beschäftigung, wird sich auf andere Angabe nicht von hier hervorgehoben, „langer Arbeiter bei Monaten" oder „bei Stücken".

10

Eintragungen
bei dem **Eintritt** in das Arbeitsverhältnis.

Die Eintragungen sind mit Tinte zu bewirken.

5. Eintritt am 14 Septembre 1898
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE "LA CHAMPENOISE", Société Anonyme au CAPITAL de 600.000 Frs, 14 SEPT 1898, FÈRE-CHAMPENOISE (Marne)

6. Eintritt am 3 Septembre 1899
Beschäftigung* Chef Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE MALTERIE DU NORD-EST, 30 MARS, SOCIÉTÉ EN COMMANDITE, SAINT DIZIER (HTE MARNE)

*) Angegeben, ob der Inhaber per Jahr, Monat, Woche, Tag oder Stückarbeiter ist.
†) Im Falle des § 131 Abs. 1 der Gewerbeordnung hinzuzufügen.

11

der Arbeitgeber
bei dem **Austritt** aus dem Arbeitsverhältnis.

Weitere als die vorgeschriebenen Eintragungen sind unzulässig.

5. Austritt am 3 Septembre 1899
Letzte Beschäftigung* [illegible]
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE "LA CHAMPENOISE", Société Anonyme au CAPITAL de 600.000 Frs, -3SEPT 1899, FÈRE-CHAMPENOISE (Marne)

6. Austritt am 30 Avril 1899
Letzte Beschäftigung* Chef Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE MALTERIE DU NORD-EST, 30 MARS, SOCIÉTÉ EN COMMANDITE, SAINT DIZIER (HTE MARNE)

Beim Ist bei dieser Beschäftigung, wird sich auf andere Angabe nicht von hier hervorgehoben, „langer Arbeiter bei Monaten" oder „bei Stücken".

12

Eintragungen
bei dem **Eintritt** in das Arbeitsverhältnis.

Die Eintragungen sind mit Tinte zu bewirken.

7. Eintritt am 3 Avril 1900
Beschäftigung* Tonnelier
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort — BRASSERIE "LA CHAMPENOISE", Société Anonyme au CAPITAL de 600.000 Frs, -3 AVRIL 1900, FÈRE-CHAMPENOISE (Marne)

8. Eintritt am
Beschäftigung*
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort

*) Angegeben, ob der Inhaber per Jahr, Monat, Woche, Tag oder Stückarbeiter ist.
†) Im Falle des § 131 Abs. 1 der Gewerbeordnung hinzuzufügen.

13

der Arbeitgeber
bei dem **Austritt** aus dem Arbeitsverhältnis.

Weitere als die vorgeschriebenen Eintragungen sind unzulässig.

7. Austritt am [illegible]
Letzte Beschäftigung* [illegible]
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort

8. Austritt am
Letzte Beschäftigung*
Von Arbeitgeber: Unterschrift / Gewerbe / Wohnort

Beim Ist bei dieser Beschäftigung, wird sich auf andere Angabe nicht von hier hervorgehoben, „langer Arbeiter bei Monaten" oder „bei Stücken".

Pouquoé bel en cheit ?

L'un de nos amis abonnés nous pose une question fort pertinente : Pourquoi « *Bel en ché* » est-il devenu « *Bel en cheit* » en titre de rubrique.

Tout d'abord il faut savoir que **bel en cheit,** comme **bel en vai,** sont des locutions dialectales dont le sens se définit mal en français. L'une et l'autre pourraient se traduire par *bienvenue* mais ce terme n'en donne pas le sens profond, loin s'en faut !

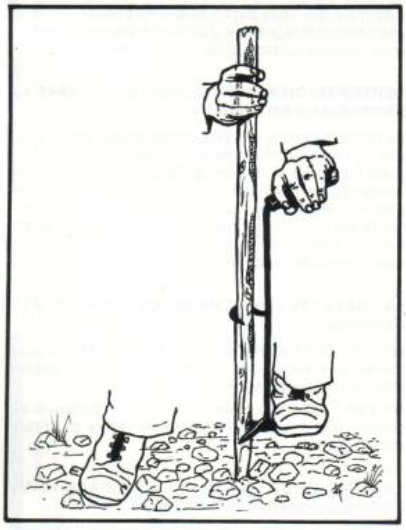
Bel a, ici, le sens d'heureux, d'agréable, de bon. Le latin classique *bellus* avait déjà le sens restrictif que nous lui accordons. Il faut donc remonter plus avant pour trouver la racine *dwenos, dwenolos* qui signifiait indistinctement beau et bon à la fois.

Bel en vai, en locution simple correspondrait donc au « *cela va bien* » français. Mais, dans le cours d'une phrase, elle prend un sens différent et plus riche et **bel en vai moi** devra se traduire par « *grâce à moi* ».

Bel en cheit, en vieux français *bel en choit,* donnerait donc « *cela tombe bien* » en français moderne. Mais, pour l'un et l'autre cas il faut convenir que la formule française manque de poids. Dire *bel en vai* ou *bel en cheit* exprime avec plus de force le sens d'agréable, d'heureux, de bon.

On comprendra maintenant aisément pourquoi nous transcrivons aujourd'hui **cheit** au lieu de *ché.* En effet, l'ancienne forme correspondait à la transcription phonétique. Mais elle prêtait à confusion avec un possible participe passé. Or, **cheir,** *choir,* tomber, donne en français comme en champenois, **chu** au participe passé.

Et nous serons toujours heureux lorsque **bel en vai eun lijeu, bel en cheit eune boune jasée...**



C'était une paisseleuse marnaise.

Oui, notre outil mystérieux a, enfin, livré son secret ! Il s'agit d'un appareil à ficher les piquets de bois — les paisseaux — dans les vignes. M. Jacques Diebolt qui, le premier, nous en a révélé l'usage, nous précise que cet appareil à paisseler était surtout répandu dans la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. M. Maury, pour sa part, a également vu cet outil utilisé, mais rarement, dans l'Aube. Enfin M. Michel des Lions de Puiseux en Retz nous signale que son Musée du Bois et de l'Outil de Montgobert (02600) possède une pièce semblable dans ses collections.

Merci à tous, amis fidèles, de vous être penchés sur notre petit problème.-

On perd son van pour une resse !

M. Roland Louvrier nous confirme la remarque faite par M. Ferrand (cf. RFC n° 95 page 33). *L'objet de vannerie présenté à la fig. 122 du n° 93 n'est pas un van mais une* **resse** *selon le parler d'Ormancey — Arc en Barrois ou une* **charpeigne,** *terme utilisé à Villiers le Sec. Dans ces villages sans oseraie, la charpeigne était d'ailleurs confectionnée en écorce de* **coudre** *(noisetier) ou en* **mancine** *(viburnum).*

Il nous signale aussi cette locution familière qui servait d'image au *coïtus reservatus :*

Battre dans la grange, vanner devant la porte.

A propos de gaufriers

M. Louvrier nous fait également remarquer que les photos de gaufriers (cf. RFC 93 page 29 fig. 185-186) sont incomplètes. Il manque le cercle de fonte sur lequel chaque gaufrier tournait. Ceci est très judicieux. Nous le savions mais... nous n'avions pas ces cercles. Notre erreur est effectivement de ne pas l'avoir précisé.

Et une erreur. Une !

Bein dis don ! comme disait grand-mère. *Si on t'en fsait un coyer, i y a belle heurette que tu pourrais pu arquer !*

Bon, on a encore fait une erreur, une de plus ! Mais on écrit tellement de belles choses (!) que l'on peut quand même s'offrir ce luxe de temps à autre. Pas trop n'en faut ? D'accord. Donc, dans le n° 94, en quatrième page de couverture, nous avons présenté une gravure humoristique sur la construction de la Halle-à-la-Bonneterie et, M. Michel Vuillemin nous fait aimablement remarquer qu'il ne s'agit pas de cette halle-là mais bien plus sûrement de la **Halle-aux-Grains** qui occupait l'emplacement de l'actuel « Jardin de la Préfecture » à Troyes. Et il a raison. Voilà. Et nous, on s'est trompé...

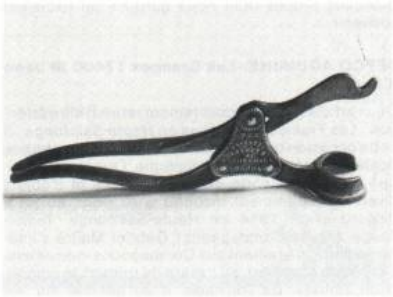
What is it ?

Cet objet étrange nous a été confié par M. Maury. Il a été fabriqué en Angleterre et porte les mentions :

SOLD BY
THE PATENTEE
24 FLEET ST
& 57. CORNHILL
LONDON

LUND
PATENTEE
LONDON

Il est en métal fondu et cuivré. La branche supérieure est articulée par une lumière et mesure 205 mm. Il semblerait que la partie cylindrique ouverte puisse s'adapter sur un goulot de bouteille et que le crochet permette d'arracher... Mais quoi ? Enfin, rien ne nous permet d'affirmer que cette hypothèse soit la bonne. Alors, qui connaîtrait cet engin et aiderait notre ami Maury à en définir l'utilisation ?



Chanson grivoise.

Monsieur Robert Jay, qui fut maire de Villeneuve au Chemin et l'un de nos tout premiers abonnés de l'an 1964, nous a gardé sa fidélité depuis et continue très régulièrement de nous faire parvenir des notes et des souvenirs. Cela méritait d'être dit. Mais il nous pose aujourd'hui une question à laquelle nous n'avons pas de réponse. Peut-être un lecteur pourra, là encore, nous aider :

Mon arrière-grand-père chantait autrefois une chanson grivoise dont seules me sont restées ces quelques lignes :

« Dans son jardin le Père Adam
« Ronflait comme un larron
« Quand de son sein
« Dieu lui chipa une côte
« Et en fit le premier...
« Qu'on, qu'on,
« Qu'on m'apporte du vin !

Pourrait-on retrouver cette chanson qui semble se rapprocher d'une rengaine connue mais qui n'en a ni la mesure musicale, ni le phrasé ?

Avis donc à nos lecteurs joyeux drilles et francs buveurs : nous sommes à l'écoute...

Une bêche ? oui, mais...

Voici une bêche en tôle d'acier emboutie et poinçonnée du chiffre 30, donc de fabrication industrielle. Elle a été trouvée dans un village proche d'une tourbière. Mais il n'y a peut-être aucune raison de cause à effet. Nous aimerions savoir pourquoi le fer a cette forme, quelle était sa destination précise et si cet outil avait un nom particulier.

LIJOU

REVUE DES REVUES ÉCHANGÉES

LE CIEL DES BERGERS. Guy Féquant. Ed. La Manufacture. 52 rue de Verneuil 75007 Paris.

Un livre de 204 pages au format 12,5 x 19,5 cm pour 90 F. écrit par un Champenois « du Nord » dont le grand-père était berger. Aujourd'hui Guy Féquant part à la rencontre de ses racines, 20 ans après avoir vu son grand-père abandonner la vie des champs. Plus qu'un récit sur cette vie, Guy Féquant témoigne de cette culture pastorale, de son respect inné de la nature, son acceptation des éléments. A la manière d'un Chateaubriand, il restaure, touche après touche, une terre, des racines, une culture à travers un texte où se mêlent rigueur scientifique et simple amour de la nature et d'un art de vivre.

LES AUBOIS ET L'EDUCATION POPULAIRE (1866-1940). Jean Morlot. Chez l'auteur 3 rue Beausèjour 10000 Troyes.

Notre ami Jean Morlot, ancien Vice-Président de la Safac, propose un ouvrage de référence sur la genèse et le développement des multiples associations auboises : les bibliothèques, les expériences originales de l'Université populaire en 1901 et le Collège du travail à la Bourse en 1936, les sociétés de gymnastique et de tir, le théâtre amateur, le cinéma, les sociétés artistiques, les patronages laïques et confessionnels. Il a répertorié un grand nombre d'associations qui animaient les villes et les villages, dans tous les domaines. Vous retrouverez les pionniers de l'éducation populaire auboise, les membres des premiers conseils d'administration des sociétés locales, des noms connus de vieilles familles champenoises. Une documentation qui a demandé des années de recherches et qui pourra servir de canevas pour les autres départements de notre région. Mais, d'abord, il faut le lire...

ARIEL MATRICULE 3060. LA VIE D'UN FRANC TIREUR ET PARTISAN FRANÇAIS. Maurice Camuset. Ed. Sonoda 2 rue de la Maladière 10300 Ste Savine.

Maurice Camuset est un cheminot, né de père cheminot, neveu, petit-fils de cheminots, arrière-petit-fils d'un poseur de rails. Côté maternel, c'est dans la bonneterie que l'on retrouve sa mère et ses tantes. Avec une telle hérédité, bonneterie d'un côté, chemin de fer de l'autre, il est évident qu'il ne pouvait qu'être « bien aiguillé » dès sa prime jeunesse. En 1935 il adhère à la C.G.T. puis il participe aux événements de 36. La guerre éclate. Il part en exode. Epris de liberté, il prend parti contre les hitlériens et le nazisme et devient chef d'un groupe de F.T.P. Contés avec bonhommie et humour, il nous restitue ses souvenirs de cette période sombre où la société n'offrait que l'alternative de la lâcheté ou de l'héroïsme. Maurice Camuset, lui, avait fait son choix. Il était devenu le *terroriste* Ariel, matricule 3060...

TEMES D'ETNOGRAFIA VALENCIANA. Vol. I et III. Série dirigée par Joan F. Mira. Institució Alfons el Magnànim Diputació de València. Espagne.

Le Musée d'ethnographie de Valencia nous a aimablement fait parvenir ces deux forts volumes qui font le point sur un certain nombre de thèmes ethnographiques. Le volume I traite du peuplement, de l'architecture, du mobilier, de la vie domestique et du costume traditionnel de la province de Valencia. Le volume III est consacré à l'artisanat, à l'industrie traditionnelle, au commerce et services divers ainsi qu'à l'exploitation forestière et montagnarde. A noter, pour ceux qui connaissent la langue espagnole que ces volumes sont rédigés en parler valencien.

AR MEN. BP 159 29171 Douarnenez cedex.

Le Chasse Marée lance une nouvelle édition dont le sous-titre « *La Bretagne, un monde à découvrir* » évite tout commentaire. Quant on connaît la qualité des productions du Chasse Marée on peut être assuré que la Bretagne y gagnera encore en prestige.

BIBLIOMAX OFFICE. 7 rue de l'Enfer. Chalaines 55140 Vaucouleurs.

Cet érudit-libraire consacre toujours un paragraphe à notre revue. La dernière sélection cite les N° 94 et 95 en insistant sur la qualité de notre iconographie. Merci, cher ami et confrère, mais nous essaierons de faire encore mieux. *Rappelons aux bibliophiles et aux cartophiles que Bibliomax peut envoyer contre 5 FF en timbres (neufs !) ou 2 CRI, son catalogue (livres anciens et d'occasion et cartes postales).*

EL MOUCHON D'AUNIA N° 11 et 12. Robert Dascotte, 123 rue Ferrer 7161 Haine St Paul. Belgique.

Au sommaire de ces numéros de nombreux poèmes en langue wallonne, *des remèdes populaires pour les animaux, la farce du « nid merdeux »* et diverses notes d'étymologie.

PAYS DE BOURGOGNE N° 133. 17 Bd Paul Doumer 21100 Dijon.

Au sommaire : *Le petit séminaire de Rimont. Quand Victor Hugo visitait la cathédrale de Sens. Prêtres jureurs et réfractaires. Un village bressan, Sagy. Un homme de « Grande Quête »*, hommage à Henri Vincenot disparu brutalement le 21 novembre dernier à l'âge de 73 ans.

LEMOUZI N° 97. 13 place Municipale 19000 Tulles.

Au sommaire : *Les hommes célèbres d'Uzerche avant la Révolution. Une bibliothèque de médecin en 1785* et de nombreuses nouvelles, récits et poèmes en limousin.

PARLERS ET TRADITIONS POPULAIRES DE NORMANDIE N° 70. 45 rue Alexis Carrel 50000 St Lô.

Sous le titre « *A la découverte de la langue champenoise* », P.T.P.N. consacre un excellent article à FOLKLORE DE CHAMPAGNE N° 94 « Le Parler Troyen ». Merci cher confrère et ami. Dans ce numéro 70 nous avons relevé une *enquête ethnographique, PAE d'un collège cherbourgeois, des jeux d'enfants, une étude sur les anciennes fêtes baladoires et la suite de l'essai sur l'éthymologie des hydronymes normands.*

AU PAYS DES RIEZES ET DES SARTS N° 103. Correspondant pour la France : M. Noël Depoix. Regniowez 08230 Rocroi.

Au sommaire : *Elie Magotteaux « Monsieur le Maître » 1890-1983. Les Boquets de Taillette. Histoire des cabanes abandonnées...* Nous avions rencontré nos amis wallons à l'occasion de la manifestation qui s'est déroulée dans les Casemates du Bastion du Roy à Rocroi en mai dernier. Ce fut là l'occasion d'échanger quelques propos dont nous gardons un excellent souvenir.

SEFCO AGUIAINE. Les Granges 17400 St Jean d'Angely.

Deux articles ont particulièrement retenu notre attention : *Les Frairies de bigages en Haute-Saintonge ;* à cette occasion on pratiquait le « Tir au coq », coutume également connue en Champagne. Quant au « bigage » c'était une sorte de troc de fusils et d'objets divers, apparemment inconnu chez nous et qui a disparu avant 1914 en Haute-Saintonge. *Témoignage sur les Compagnons ;* Gabriel Maître s'intéresse particulièrement aux Compagnons menuisiers. Il explique comment, au hasard du trimard, le compagnon trouvait de l'ouvrage. Il se penche sur les symboles, la canne, les outils et glisse, en passant, une remarque, ô combien judicieuse, à propos des « joints ». Nous vous la livrons : « *Il est ignoble que des mauvais à tout s'affichent aujourd'hui avec ce qui était la marque d'un parfait honnête homme* »...

André Scherrer nous a quittés brutalement. Membre actif de l'Ensemble traditionnel des Fluteaux de Wassy, il participait également à la vie associative de son village de Brousseval. Il avait aussi activement aidé à relancer le grand carnaval traditionnel wasseyen. Toujours souriant, parfois ironique, il savait entraîner les jeunes sans les commander. Il était de ceux que l'on regrette toujours de ne pas avoir connu plus tôt. A Yvette son épouse, à ses enfants, la Safac présente ses condoléances et les assure de son amitié.

LE CHASSE MAREE N° 21. Abri du Marin BP 159 29171 Douarnenez cedex.

Au sommaire : *Les pêcheurs du Lac de Grand Lieu. L'aventure du thon tropical. Un habitat de pêcheur en Roussillon, la barraca. Un quart de nuit sur le Matam. Images de la marine du Second Empire.* Et une iconographie qui nous fait « baver » d'envie...

LE LIAN BRETAGNE GALLEZE. Le Bourg 66430 Concoret.

Le lian change de format et de présentation et fait une place encore plus importante à la langue gallèse. Une langue proche du champenois mais dont la lecture nous pose quelques difficultés par la forme d'écriture qui nous paraît être à mi-chemin entre la phonétique et la graphie classique française. *Pardon, amis, si nous commettons, là, une erreur !*

SEPTENTRION N° 1. Rijvoortshoef 265. 4941 VJ Raamsdonksveer. Pays-Bas.

La revue de culture néerlandaise éditée par la Fondation Flamando-Néerlandaise est rédigée en langues française et flamande. Selon ses auteurs elle « *entend attirer l'attention sur l'interaction fructueuse à travers les siècles des cultures françaises et néerlandaises* ». Cette première livraison nous est apparue très instructive et nous espérons pouvoir continuer à en faire mention.

LA GAZETTE DE CHAOURCE. MJC 10210 Chaource.

N° 188 : Entre autres sujets locaux, la rubrique « *Un métier, une vie* » nous conte l'histoire *d'une couturière chaourçoise, Mme Lucette Hubert.*

N° 189 : On y découvre l'histoire du *Domaine de Crogny* dite par M. Bertheau et transcrite par Françoise Legrand.

LA MEMOIRE DE L'AUBE N° 1 et 2. URAQE 12 rue Emile Gauthier 10300 Ste Savine.

Sous forme d'un journal demi-format, André Masson et son équipe nous proposent de revivre l'actualité locale à dater de 1946. Cartes d'alimentation, mode, publicité, réclames, politique, sports font « la une » du journal et rappellent aux Aubois qu'il y a tout juste 40 ans la vie n'était pas toute rose...

LES CADOLES DU BARSEQUANAIS. Comité de Tourisme du Barséquanais. Hôtel de Ville 10110 Bar sur Seine.

Ce livret offre aux promeneurs la possibilité de suivre deux itinéraires établis par MM. J.-C. Dubreuil et G. Lazzarotti afin de découvrir ces anciennes constructions en pierre sèche qui servirent d'abris aux vignerons de jadis.

safac Folklore de Champagne

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 × 24 cm

☐ 2	Revue du Folklore de l'Aube	2 F
☐ 29	Val Perdu (Aube)	3 F
☐ 31	Costumes de Saint-Dizier Wassy	3 F
☐ 44	Au feu, les pompiers	4 F
☐ 45	Centenaires aubois	4 F
☐ 55	Taques et styles (II)	6 F
☐ 57	Vieux bal à Celles (danses)	6 F
☐ 58	Les empiriques (médecine)	6 F
☐ 59	Les roulées de Pâques	6 F
☐ 61	Le carillonneur	6 F
☐ 64	Les archers de Bar-sur-Aube	6 F
☐ 65	La foudre dans l'Aube	7 F
☐ 66	Le feu du ciel	7 F

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

☐ 67	Révolte vignerons barséquanais 1911	10 F
☐ 68	La faux	10 F
☐ 69	Une ferme à Channes (Aube)	10 F
☐ 70	Maisons de Saint-André (Aube)	10 F
☐ 71	Deux instituteurs en 1900 (Marne)	12 F
☐ 72	Le maréchal-forgeron	12 F
☐ 73	Le cochon	12 F
☐ 74	Le charron et la roue	12 F
☐ 78	Révolte marnaise 1911 (II)	15 F
☐ 79	Brelleurs et mariniers (Marne - Aube)	15 F
☐ 81	Répertoire et Index	12 F
☐ 82	Fêtes en Champagne	15 F
☐ 83	Labours à Channes (Aube)	12 F
☐ 84	La craie à Chepy (Marne)	12 F
☐ 85	Les chemises de femmes	20 F
☐ 86	Habitat rural en Champagne méridionale	22 F
☐ 88	Nos charrues (Aube)	15 F
☐ 89	Lavoirs	15 F

(Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE Format 210 × 297

☐ 90	Le coq de clocher	épuisé
☐ 91	La Musette, hautbois pastoral	20 F
☐ 92	Bonneteries de Romilly en cartes postales	20 F
☐ 93	Le grain, source d'énergie	20 F
☐ 94	Le langage troyen du XVIII°	épuisé
☐ 95	La vannerie à jours à Bussières	20 F
☐ 96	Noces et banquets (50 desserts)	20 F
☐ 97	Bières et Brasseries à Saint-Dizier	20 F

(Franco de port et d'emballage)

Cochez les numéros désirés

Détachez ce bulletin

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

97

safac Folklore de Champagne

ABONNEMENT

VEUILLEZ ENREGISTRER MON ABONNEMENT POUR SIX NUMEROS A LA PLUS BELLE REVUE REGIONALE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE, A PARTIR DE LA PROCHAINE PARUTION.

INSCRIVEZ EN MAJUSCULE VOS NOM ET ADRESSE.

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

☐ **Normal 93 F**

☐ **Soutien 120 F**

☐ **Bienfaiteur 250 F**

☐ **Etranger 135 F**

Date et signature

DETACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE REGLEMENT
POSTEZ AUJOURD'HUI-MEME

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

A PARAITRE

CARNAVAL A WASSY
LA VIE DU MARAIS
CUISINE CHAMPENOISE
PARLER NOGENTAIS
BOISSONS, VINS ET LIQUEURS

25 37 51 09

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

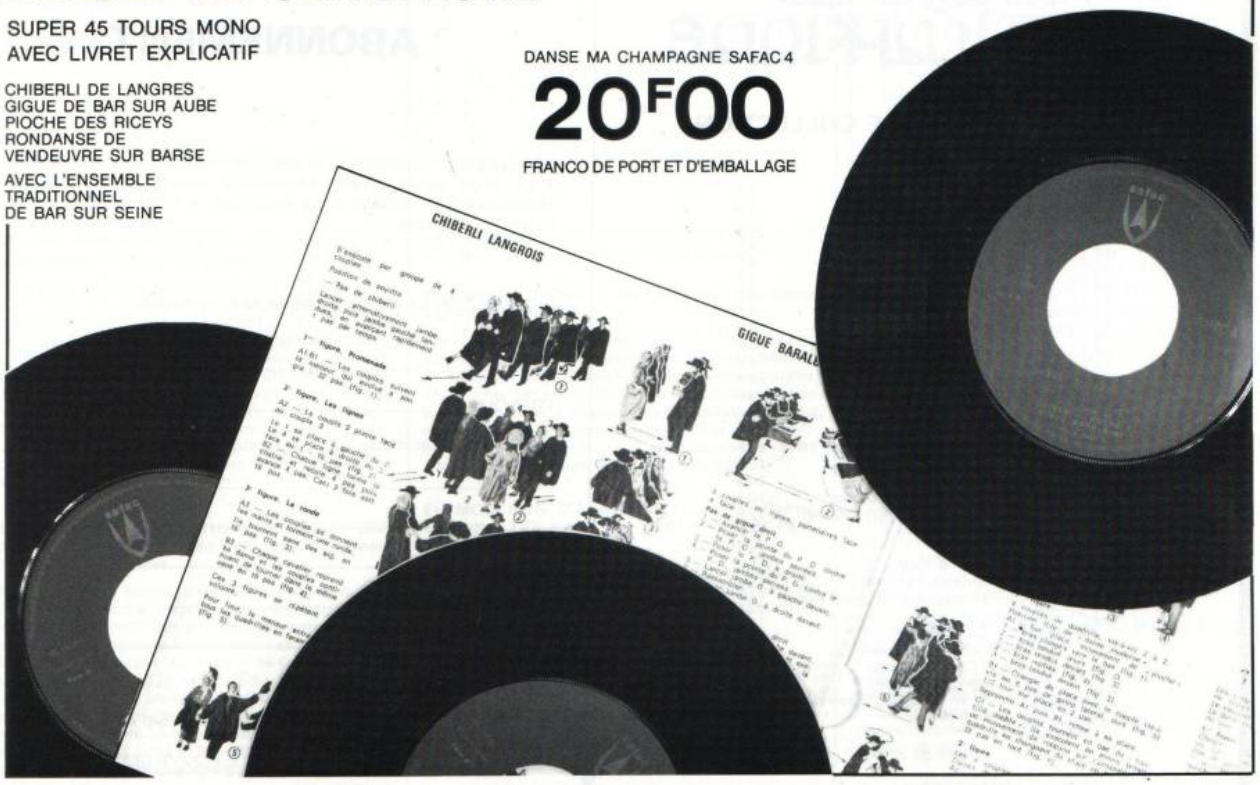
CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEUVRE SUR BARSE

AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4

20F00

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE



Le magazine de l'actualité culturelle auboise

mensuel 10 F

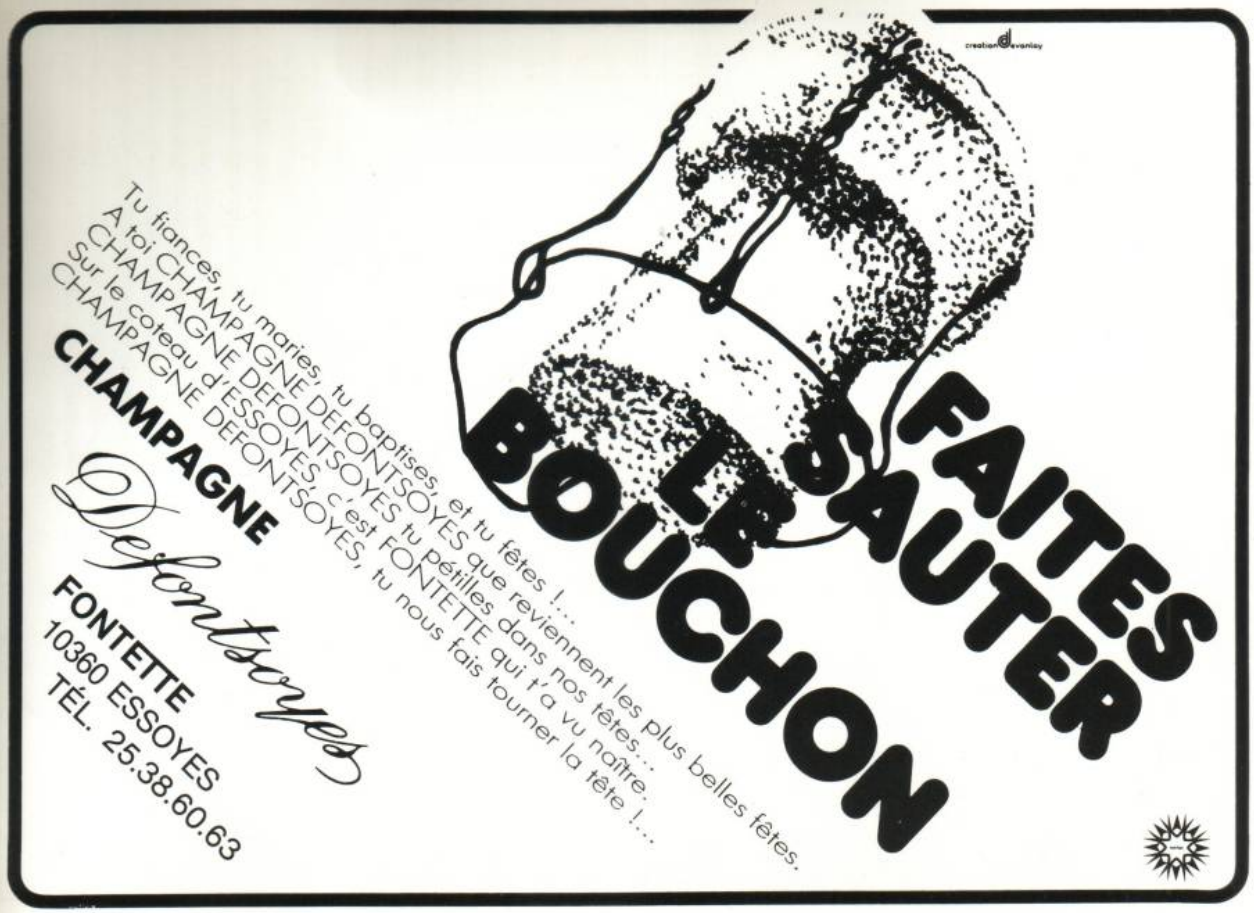
En vente dans les maisons de la presse
Abonnement : 7, rue des Noés - 10300 Ste-Savine - Tél. 25.74.04.63

IMPRIMERIE NÉMONT

à votre service
tout imprimé typo/offset

12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone 25 27 06 27



TIMBRES POSTE DE COLLECTION
CARTES POSTALES
MONNAIES ANCIENNES

Claude LAMBERT

10, rue du Grenier à Sel 51000 CHALONS S MARNE
Tél. 26 65 62 29

TOUS LES SAMEDIS SUR LE MARCHÉ DE SAINT DIZIER

Imprimé en France - Imp. Némont S.A. - 10200 Bar-sur-Aube - Dépôt légal 2e trimestre 1986 - Directeur de la publication Gilbert Roy - Commission paritaire n° 53035